

**Velouté de potiron au Thermomix ou non**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/veloute-de-potiron-au-thermomix-p1140290-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de chair de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron) **(1)**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d’ail**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 500 g d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(2)**  
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **(3)  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher la courge et la couper en dés.  
Éplucher et couper en morceaux l'oignon et l'ail dégermé.

**Au Thermomix :**  
Hacher oignon et ail dans le bol du Thermomix **5 sec - vit 5**.  
Racler les parois pour rassembler les dés dans le fond du bol et ajouter l'huile.  
Faire cuire **1 min - 100°C[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**.  
Ajouter les dés de potiron, l'eau et la tablette de bouillon.  
Cuire **20 mn - 100°C - vitesse 2**.  
Ajouter le mascarpone **(2)** et le curry **(3)**.  
Mixer **30 sec - vit 9**.

**À la casserole :**Hacher plus finement l'oignon et l'ail.[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon et l'ail pendant quelques minutes dans l'huile chaude.  
Ajouter les dés de potiron, l'eau et la tablette de bouillon.  
Porter à ébullition et laisser cuire à couvert et à frémissement pendant une vingtaine de minutes.  
Ajouter le mascarpone et le curry.  
Mixer finement.  
  
**Dans les deux cas :**  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer au goût.  
Servir chaud.