

**Velouté de courge muscade au Thermomix**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**
**- 1 gousse d'ail**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 1 kg de** [**courge muscade**](https://recettes.de/courge)
**- 400 g d'eau**
**- 1 tablette de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)
**- 60 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia) **(1)**
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)
**- ½ càc de sel**
**- Poivre du moulin**

Éplucher et hacher grossièrement l'oignon et l'ail dégermé.
Les mettre dans le bol du Thermomix.
Mélanger **5 sec/vit 5**.
Racler les parois pour rassembler les dés dans le fond du bol.
Ajouter l'huile d'olive et cuire **1 min/100°C/**Éplucher le potiron et le couper en dés.
Mettre dans le bol le potiron, l'eau et la tablette de bouillon en morceaux.
Cuire **20 min/100°C/vit 2**.
Ajouter le Philadelphia, le curry, le sel et du poivre éventuellement.
Mixer **1 min/vit9**.
Vérifier l'assaisonnement.
Servir immédiatement ou réchauffer si le velouté a été préparé à l'avance.