

**Velouté de courge muscade au Thermomix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/veloute-de-courge-muscade-au-thermomix-p1230362-r.jpg) **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/[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**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.