



Ingrédients :

- 1 potiron moyen
- 2 branches de céleri
- 1 bouillon cube type Kub'Or
- sel et poivre
- 300 g eau
- 2 cuillères à café de curry
- crème fraîche légère (et ou lait)
- ciboulette
- quelques graines de potiron séchées

Préparation :

Peler le potiron, enlever les graines et filaments puis couper en dés la chair du potiron.

J'ai obtenu 1.2kg avec mon potiron de taille moyenne.

Détailler aussi en morceaux les branches de céleri.

Déposer le potiron et le céleri dans le bol du Thermomix, ajouter 300 g d'eau, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, le bouillon cube et le curry.

Faire cuire 15 min à vitesse 2 - 90° C.

A l'arrêt de la minuterie, mixer, ajouter la crème fraîche (ou lait + crème) jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Pour terminer, servir dans un bol, ajouter sur le dessus quelques graines séchées de potiron et de la ciboulette ciselée.

Bon appétit ;-)

Note : Si vous n'avez pas de Thermomix, la recette peut très bien être adaptée pour une cuisson dans une simple casserole !