Velouté de Potiron au Curry et Crème de Soja

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de courge (type musquée ou butternut)**
- **1 grosse pomme de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **40 cl de crème de soja cuisine**
- **1 grosse cuillère à café de curry en poudre**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
- **2 pincées de gros sel**
- **poivre**

1. Éplucher et laver l'ensemble des légumes puis les couper en gros morceaux.

2. Dans une cocotte minute, ajouter l'eau avec le gros sel puis plonger les légumes.
   Ensuite, mettre le cube de bouillon avec la graisse.

3. Fermer puis mettre à cuire le tout pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

4. Découvrir puis remettre sur le feu en ajoutant le curry, la crème de soja et le poivre.

5. Laisser bouillir pendant 15 minutes.

6. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt !

   A déguster en entrée ou en plat principal, nature ou avec des croûtons de pain et du gruyère râpée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !