

# POTIMARON EN PUREE

Pour 6 personnes



*1,5kg de potimarron  
125g d'emmental râpé  
40cl de crème fraîche  
1 pincée de noix de muscade  
2 cuillères a café de curry  
1 cuillère a café de paprika  
sel*

- 1. Couper le potimarron en cubes de 2 cm sans le peler, il faut seulement le laver et le brosser.**
- 2. Retirer les graines.**
- 3. Cuire les morceaux dans un cuit vapeur pendant 20 minutes environ.**
- 4. Préparer une purée bien lisse et ajouter la crème doucement, jusqu'à obtention d'un velouté plus ou moins épais, selon votre goût.**
- 5. Saler et servir bien chaud.**

[Peut aussi servir d'accompagnement à une viande blanche ou un gibier.](#)