

# MOUSSELINE DE POTIRON CAROTTES AU FROMAGE FRAIS

**Granulométrie de purée lisse (PU4).**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/164/thumbnails/image164\\_potage de potiron au fromage frais texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/164/thumbnails/image164_potage_de_potiron_au_fromage_frais_texture.jpg)



**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 20 min - Temps de repos : 0 min**

## Ingrédients (2 personnes)

- 400g de potiron (frais ou surgelé en morceaux)
- 2 carottes (frais ou surgelées en morceaux)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 50cl d'eau
- 1/2 cube bouillon de volaille
- 60g de fromage frais (petit Suisse, fromage "à la grecque", fromage tartinable nature)

## Préparation

Laver, parer les légumes et les couper en petits morceaux.

Dans une casserole huilée, cuire tous les ingrédients légumes et mouiller à hauteur avec l'eau salée. Faire cuire à frémissement pendant environ 20 min. Mixer et rectifier la texture au besoin si elle est trop épaisse.