

# Velouté de potiron Halloween avec La Vache qui rit® Nature

avec La vache qui rit® Terrine Fondu



## Ingrédients

Pour 20 personnes :

- 500 g de fromage La Vache qui rit® Nature
- 2.5kg de potiron
- 20 carottes moyennes
- 5 oignons
- 5 cubes de bouillon de volaille
- sel, poivre

## Préparation

- Coupez les potirons en cubes.
- Epluchez et coupez les carottes et les oignons.
- Faites revenir les carottes et les oignons dans une grande casserole avec un point d'huile d'olive.
- Ajoutez les cubes de potiron et mélangez.
- Ajoutez 2L d'eau, les cubes de bouillons de volaille et portez à ébullition.
- Salez et poivrez.
- Diminuez le feu et laissez mijoter pendant 45 minutes.
- Mixez afin d'obtenir un velouté.
- Ajoutez le fromage La Vache qui rit® Nature

