Velouté au potimarron et chorizo fort

 Pour 2 personnes

**Ingrédients**

* 1 petit [potimarron](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-potimarron-_930-ingredient.html)
* 1 [oignon jaune](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-oignon-_137-ingredient.html)
* 1 cube de [bouillon de volaille](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-bouillon-de-volaille-_570-ingredient.html)
* 1 litre d'eau
* 10 cl de [crème liquide](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-creme-_199-ingredient.html) fleurette
* 4 belles rondelles de [chorizo (fort](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-chorizo-_488-ingredient.html) ou doux selon les palais)
* [poivre](https://www.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-poivre-_233-ingredient.html)
* 1/2 cuillère à thé de sablon de tomates

**Préparation**

1. Faites revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive avec les tranches de chorizo. Réservez.
2. Faites cuire le potimarron égrené à la cocotte-minute (15 minutes), ou au four pendant 1 heure à 180 °C. Prélevez la chair du potimarron avec une cuillère à soupe.
3. Dans un blender, mixez le contenu de la poêle (oignon et chorizo), puis ajoutez la chair du potimarron, l'eau chaude et le cube de bouillon de volaille.
4. Mixez longuement pour obtenir un velouté et ajoutez la crème liquide.
5. Salez, poivrez et saupoudrez au moment de servir avec un peu de sablon de tomates ou de Nora pour la touche de couleur chaude.