

# Potage de Musquée de Provence au parmesan

---



---

**Temps de préparation : 40 mn**

**Temps de cuisson : 40 mn**

**Ingrédients pour 8 personnes :**

1,5 kg de Musquée

pommes de terre

1 oignon

herbes de Provence

80 gr de parmesan

80 gr de beurre

25 cl de lait

1 cube de bouillon de volaille

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

**Préparation:**

Lavez, épluchez, épépinez et coupez tous les légumes en gros dés.

Dans 20 gr de beurre, faites blondir l'oignon émincé à petit feu.

Dans une cocotte, versez tous les légumes, y compris l'oignon blondi et ajoutez 1 litre d'eau.

Ajoutez le cube de volaille et faites cuire.

A partir de l'ébullition, comptez 30 mn de cuisson.

Dans un hachoir ou un mixeur, mettez le beurre coupé en petits morceaux, les herbes et l'huile d'olive.

Salez et poivrez à votre convenance.

Mixez jusqu'à ce que ce soit bien onctueux.

Une fois que les légumes sont cuits, mixez jusqu'à obtention d'un velouté.

Incorporez le parmesan râpé et la préparation aux herbes au dernier moment dans chaque bol.

## Potage de Musquée de Provence au parmesan

---