* **Velouté de Pâtisson**
* Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

**Ingrédients**

* 1 pâtisson
* 1 l d'eau
* 2 cubes de bouillon de volaille
* 410 g de lait concentré non sucré
* 2 pincées de muscade
* Persil
* Basilic
* Poivre

Sel

**Préparation**

Laver puis couper le pâtisson en cubes et les éplucher.

Mettre les cubes de pâtisson dans une grande casserole avec l'eau et les 2 cubes de [bouillon de volaille](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_preparer-un-bouillon-de-volaille.aspx). Saler et poivrer. Faire cuire environ 20 mn (Les cubes de pâtisson doivent être bien tendres).

Hors du feu, rajouter dans la casserole le [lait concentré](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_lait-concentre-sucre-et-non-sucre_1.aspx), la [muscade](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx) et les herbes. Mixer le tout finement (avec un mixeur plongeant). Vérifier l'assaisonnement. Servir bien chaud.

Vous pouvez rajouter dans les assiettes quelques [croûtons](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pain-rassis-pain-perdu_2.aspx) à l'ail et dés de [roquefort](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage_roquefort_1.aspx).