



VELOUTE DE POTIMARRON



Ingrédients pour 4 personnes :

4 petits potimarrons

2 oignons

100 gr de beurre

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel et poivre



Préparation :

1. Nettoyez les petits potimarrons puis coupez leurs chapeaux. Retirez les graines, la chair sans percer la peau. Faire ensuite des cubes de 2cm avec la chair.
2. Epluchez et coupez les oignons puis les faire revenir dans le beurre fondu, ajoutez les cubes de potimarron, salez, poivrez et mélangez bien.
3. Ajoutez l'eau.
4. Laissez cuire 30mn (le potimarron doit être tendre).
5. Une fois la cuisson terminée, égoutter les potimarrons, les oignons et garder l'eau de cuisson. Mixer les légumes en ajoutant l'eau de cuisson selon l'épaisseur voulue.
6. Réchauffez le velouté et ajoutez la crème au dernier moment tout en mélangeant.
7. Servez bien chaud dans les potimarrons creusés.



Petite astuce « Vous pouvez rajouter quelques pincées de noix de muscades ou de 4 épices pour parfumer le velouté. »

Bon appétit !

Sandra