

Velouté de potimarron

Brigitte STORRER

Ingrédients pour 6 personnes

1 potimarron
5 carottes
3 échalotes
beurre 1/2 sel
1 bouillon de volaille
crème fraîche
croutons dorés à l'huile d'olive
mélange d'épices selon goût.

Préparation (10mn de préparation et 30mn de cuisson)

Epluchez et nettoyez carottes et échalotes, émincez les échalotes, coupez les carottes en rondelles.

Faites blondir le tout dans la matière grasse.

Faites revenir le potimarron épluché, nettoyé et coupé en cubes avec la matière grasse.

Mouillez à hauteur de 60 cl de bouillon de volaille, salez, poivrez, ajoutez le mélange carottes et échalotes et un mélange d'épices selon votre goût.

Couvrez et faites cuire à feu moyen 30mn.

Pour un velouté plus ou moins épais, retirez du bouillon avant de mixer.

Ajoutez la crème et les croutons préalablement dorés.

