



Veloute de potiron



4

Difficulté



15 min



-



30 min



Ingrédients :

- 1kg de potiron
- 1litre de bouillon de légumes
- 10cl crème fraîche
- Muscade
- Poivre
- Allumettes de bacon
- Cantal doux râpé

Préparation :

Eplucher le potiron, enlever les graines et le couper en gros cubes. Mettre les cubes dans une casserole et ajouter le litre de bouillon de légumes ainsi qu'un peu de sel et faire cuire pendant environ 30 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le potiron.

Une fois cuit, mixer hors du feu puis assaisonner selon votre goût avec un peu de poivre, de la muscade. Ajouter la crème fraîche et bien remuer.

Afin de donner un côté plus complet à ce velouté, j'ai fais griller quelques allumettes de bacon à la poêle et j'ai râpé un peu de cantal doux.

Vous pouvez en fait compléter votre velouté avec ce qu'il vous fait plaisir comme des dés de fourme d'Ambert, des dès de foie gras, des miettes de châtaignes...

Bon appétit!!!