

Potage au potimarron, aux carottes et à la moutarde



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Je vous ai déjà parlé de cette fameuse moutarde de Reims! Cette moutarde à la texture lisse et à la jolie couleur jaune paille est élaborée à partir de vinaigre de vins de Champagne. Aujourd'hui, je vous propose le potage au potimarron, aux carottes et à la moutarde.

Ingrédients

- 1 kg de potimarron - chair
- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- noix - cerneaux
- sel
- poivre
- 25 cl de crème fraîche
- origan
- 20 g de beurre
- 3 cs de moutarde
- 3 cs de vermicelle

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les potimarrons et les carottes. Pelez, lavez et hachez l'oignon et la gousse d'ail. Cassez quelques noix et récupérez les cerneaux.
- 2 Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez-y l'oignon et l'ail. Remuez et laissez-les fondre quelques minutes.
- 3 Ajoutez les carottes et la chair des potimarrons. Remuez et laissez revenir quelques minutes. Salez, poivrez. Ajoutez la moutarde. Remuez.
- 4 Ajoutez de l'eau à hauteur. Couvrez et laissez cuire 20 minutes à la cocotte minute ou 45 minutes à couvert.
- 5 Au bout de ce temps, ouvrez votre cocotte et mixez votre potage. Ajoutez le vermicelle et laissez le cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 6 Au moment de servir, ajoutez dans chaque assiette une cuillère à soupe de crème fraîche et une cuillère à soupe de moutarde. Remuez. Disposez quelques cerneaux de noix sur les assiettes. Finissez par saupoudrer les assiettes d'origan !
- 7 Faites participer vos convives c'est beaucoup plus sympathique ! Je ne vous en dis pas plus...Un vrai délice ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

