

Velouté de potimarron parfumé



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Ce velouté se marie très bien avec une tranche de foie gras, des tranches de magret de canard ou un fromage de chèvre.

Ingrédients

- 1 potimarron - de 1.5 à 2 kg
- 4 carottes
- pignons de pin
- 15 cl de lait entier - ou crème
- huile d'olive
- coriandre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez le potimarron et les carottes. Épépinez le potimarron. Coupez les légumes en morceaux.
- 2 Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire vos légumes pendant 20 minutes.
- 3 D'autre part, épluchez, dégermez et ciselez l'oignon et l'ail.
- 4 Dans une autre casserole, versez 3 cuillères d'huile d'olive et faites blondir l'oignon et l'ail à feu vif.
- 5 Récupérez les morceaux de potimarron et de carottes avec une écumoire pour pouvoir garder votre bouillon de légumes. Ajoutez vos morceaux à l'oignon et l'ail pour les faire blondir et terminez leur cuisson durant 5 à 10 minutes à feu moyen.
- 6 Ensuite, passez au blender (au robot ou au presse-purée) tous vos légumes. Versez le lait tiède à cette préparation ainsi que 15 cl du bouillon de légumes (cette quantité est à augmenter ou diminuer selon votre préférence pour une texture de purée ou une texture de soupe). Mélangez, salez et poivrez
- 7 Versez dans de jolis ramequins et décorez avec un brin de coriandre fraîche et quelques pignons de pin pour croquer sous la dent. Dégustez !

Proposé par

Le blog des anges

Retrouvez Gwen sur son [blog "Le blog des anges"](#)



Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

