

## Velouté de potiron muscade à l'andouille de Guéméné



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une recette savoureuse avec de bons produits du terroir. Pour celles et ceux qui n'aiment pas l'andouille, vous pouvez la remplacer par une tranche de lard ou de foie gras.*

Recette proposée par : Gwen Au pays des Anges

### Ingrédients

- 4 tranches d'andouille de guéméné
- 600 g de potiron muscade
- 6 carottes
- 20 g de fromage de type pâte pressée cuite (beaufort, comté, emmental..)
- 10 cl de crème fraîche entière
- huile de noix (ou bien d'olive)
- gingembre
- muscade
- persil plat
- sel de guérande, poivre du moulin

### Préparation

- 1 Épluchez le potiron muscade et les carottes, puis coupez-les en gros morceaux.
- 2 Faites bouillir de l'eau dans une casserole puis versez le tout et faites cuire 20 à 25 minutes. Pour vérifier la cuisson, prenez un couteau et enfoncez la lame dans les morceaux de potiron : elle doit s'enfoncer sans résistance.
- 3 A l'aide d'une écumoire, récupérez les morceaux. Conservez votre bouillon de légumes.
- 4 Mixez les morceaux dans un blender et ajoutez-y la crème.
- 5 Selon vos goûts, versez une ou plusieurs louches de bouillon de légumes. Assaisonnez ensuite avec le gingembre, la muscade, le sel et le poivre.
- 6 Servez dans des petits bols ou des assiettes creuses. Décorez de persil plat, puis ajoutez une cuillère d'huile de noix par personne, du fromage coupé en fines lamelles et de l'andouille de Guéméné coupé en morceaux. Servez de suite !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

