

Apéritifs et entrées

Velouté de potimarron



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

241

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le velouté

1 kg **Potimarron(s)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Beurre**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Ôter le pédoncule et éplucher le potimarron à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Le tailler grossièrement en quartiers et extraire les pépins.
- 3 Couper les quartiers en deux puis réserver dans un saladier.
- 4 Mettre les morceaux de potimarron dans une casserole et mouiller à hauteur. Saler l'eau et laisser cuire pendant environ 15 minutes à petits bouillons.
- 5 Vérifier la cuisson du potimarron : planter la lame d'un couteau dans un morceau, il doit y avoir une légère résistance.
- 6 Avec une écumoire, transvaser les morceaux de potimarron dans le bol du mixeur. Verser un peu de jus de cuisson puis mixer.
- 7 Vérifier la consistance du velouté qui ne doit pas être trop liquide. Ajouter la crème liquide, le beurre coupé en dés puis mixer de nouveau.
- 8 Vérifier à nouveau la consistance, il doit être onctueux. Assaisonner de poivre et d'un peu de sel. Mixer.
Verser un filet d'huile d'olive puis mixer une dernière fois.

9

10

Verser une louche de velouté dans un bol. Déguster.