

Velouté de potimarron

J'attends ce moment depuis tellement longtemps... Guettant les étales des marchés pour le trouver... Lui, le potimarron ! Je vous propose donc une de mes soupes préférées pour cette recette : le velouté de potimarron !

Pour 4 personnes : 1 potimarron – 1 oignon rouge – De la poudre de noisette – 1CS de cannelle – 1L de bouillon de volaille – Sel – Poivre – Crème fraîche épaisse 30% – 1CS d'huile d'olive

Préparez vos légumes : lavage, épluchage, coupage. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive avec 1CS de poudre de noisette et la cannelle. Ajoutez l'oignon et le potimarron coupés. Faites revenir quelques minutes. Puis mouiller avec le bouillon à hauteur. Amenez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30min.

Quand le potimarron est fondant, passez l'ensemble au blender et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez bien chaud avec une cuillère à soupe de crème fraîche (que vous pouvez monter, c'est plus joli) et saupoudrez de poudre de noisette.

On peut accompagner si on le souhaite cette soupe d'un brouilly rouge de 2009 ou 2011