

Velouté de potimarron

Ingrédients :

- Ingrédients pour 6
- 1,2 kg de potimarron
- 1 oignon (100 g)
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- 50 g de croûtons
- 100 g de lardons fins
- 25 cl de crème liquide
- Poivre du moulin



- Faites suer l'oignon sans coloration dans de l'huile d'olive. Ajoutez le lard, les noisettes et torréfiez le tout. Insérez les morceaux de potimarron épluché.
- Mouillez à hauteur avec un fond de volaille et de la crème. Assaisonnez. Après 10 minutes de cuisson, émulsionnez et passez au chinois.
- Dans une poêle, faites baigner les lardons dans de l'huile d'olive.
- Servez le velouté dans une citrouille vidée. Disposez des lards grillés, une quenelle de crème au curry et des croutons de pain.

Max
& VÉNUS