

VELOUTE DE POTIMARRON

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1cs d'huile d'olive
- 50cl de bouillon de volaille
- 50cl de crème
- 60g de beurre
- Sel, poivre, piment d'Espelette en poudre

Emincer l'oignon et hacher finement l'ail. Pour éplucher facilement le potimarron, le couper en 2 et tailler des tranches épaisses. Puis couper sa chair en cubes.

Les faire revenir avec l'oignon et l'ail dans l'huile

Ajouter le fonds de volaille, porter à ébullition et laisser cuire 30 mn environ.

Lorsque le potimarron est cuit, rajouter la crème et le beurre.

Mixer le tout pour obtenir un velouté lisse, saler, poivrer ajouter le piment et servir chaud avec des croûtons.