



Velouté de potimarron à la pomme

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingédients :

1 potimarron (environ 900 g)
1 oignon émincé
1 grosse pomme fruit (ou 2 petites)
1 litre de bouillon de volaille
10 cl de crème fraîche liquide
Sel et poivre du moulin
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Etape 1 :

Coupez les extrémités du potimarron à l'aide d'un bon couteau puis coupez-le en deux dans la hauteur. À l'aide d'une cuillère à soupe, retirez les graines et les filaments qui se trouvent dans la partie centrale.

Coupez chaque demi-potimarron en deux.
Pelez les morceaux à l'aide d'un économe.
Coupez la chair en cubes.

Etape 2 :

Pelez la pomme, coupez-la en quatre et retirez le cœur (la partie centrale).

Etape 3 :

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte.
Ajoutez l'oignon et le céleri, puis faites-les revenir sur feu moyen pendant 4 minutes.
Ajoutez le potimarron et la pomme, remuez bien.
Versez le bouillon et portez à ébullition.
Couvrez, baissez le feu et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit

tendre.

Etape 4 :

Transvasez dans un mixer ou dans un blender.

Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Ajoutez la crème et mixez à nouveau.

Versez dans une casserole propre, salez si nécessaire, poivrez, réchauffez et servez.