



Soupes chaudes

Capuccino de potimarron à la cannelle



1h30 **25 min** **20 min** **45 min** **290**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème fouettée

- 1 Verser la crème fleurette dans une casserole. Porter à ébullition.
- 2 Hors du feu, ajouter le speck. Couvrir et laisser infuser pendant 15 min.
- 3 Retirer le speck.
- 4 Transvaser la crème infusée dans un saladier. Couvrir de film alimentaire et placer au congélateur pendant 45 min.

Étape 2

Préparation du velouté de potimarron

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, détailler le potimarron en cubes. Réserver.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher l'oignon. Émincer à l'aide d'un couteau de chef. Réserver.
- 3 A l'aide d'un économe, peler les carottes. A l'aide d'un couteau de chef, détailler en rondelles.
- 4 Faire mousser le beurre dans une cocotte sur feu moyen. Ajouter tous les légumes.
- 5 Faire suer les légumes pendant quelques minutes.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le velouté de potimarron

600 g **Potimarron(s)**
4 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
30 g **Beurre**
3 pincée(s) **Cannelle en
poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème fouettée

35 cl **Crème liquide
(fleurette)**
2 c. à soupe **Mascarpone**
30 g **Jambon fumé**
1 **Cannelle en poudre**

Ajouter une pincée de sel.

- 6 Verser de l'eau à niveau sur les légumes. Couvrir la cocotte et laisser cuire sur feu moyen.

Étape 3

Réalisation du velouté de potimarron

- 1 Verser les légumes dans le bol d'un blender avec un peu de jus de cuisson. Ajouter la cannelle et donner un tour de moulin à poivre.
- 2 Faire tourner le blender jusqu'à obtenir une texture veloutée.
- 3 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au chaud.
- 4 Ne pas trop saler le velouté ! La chantilly est déjà très parfumée grâce au speck.

Étape 4

Préparation de la crème fouettée

- 1 Battre la crème fleurette infusée à l'aide d'un batteur.
- 2 Lorsque la crème est bien ferme, ajouter le mascarpone.
- 3 Battre quelques instants pour incorporer le mascarpone. Réserver.
- 4 L'ajout de mascarpone dans la crème fouettée permet à celle-ci d'avoir une consistance plus ferme. Ainsi, elle ne s'effondrera pas sous l'effet de la chaleur du velouté.

Étape 5

Dressage

- 1 Verser le velouté chaud dans des grandes tasses ou des mugs.
- 2 Déposer de généreuses cuillères de crème fouettée par-dessus le velouté.
- 3 Saupoudrer de cannelle.
- 4 Servir immédiatement.