Nicolas Sale

Apéritifs et entrées

Velouté de potimarron

30 min	15 min	15 min	0	241
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté

- 1 kg **Potimarron(s)**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 30 g **Beurre**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du velouté

1. Ôter le pédoncule et éplucher le potimarron à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Le tailler grossièrement en quartiers et extraire les pépins.
3. Couper les quartiers en deux puis réserver dans un saladier.
4. Mettre les morceaux de potimarron dans une casserole et mouiller à hauteur. Saler l'eau et laisser cuire pendant environ 15 minutes à petits bouillons.
5. Vérifier la cuisson du potimarron : planter la lame d'un couteau dans un morceau, il doit y avoir une légère résistance.
6. Avec une écumoire, transvaser les morceaux de potimarron dans le bol du mixeur. Verser un peu de jus de cuisson puis mixer.
7. Vérifier la consistance du velouté qui ne doit pas être trop liquide. Ajouter la crème liquide, le beurre coupé en dés puis mixer de nouveau.
8. Vérifier à nouveau la consistance, il doit être onctueux. Assaisonner de poivre et d'un peu de sel. Mixer.

   Verser un filet d'huile d'olive puis mixer une dernière fois.

9

10 Verser une louche de velouté dans un bol. Déguster.