

# VELOUTÉ DE POTIMARRON À LA POMME

**Durée de préparation:** 0 minutes

**Durée de cuisson:** 20 minutes

**Type:** Entrée

## Ingrédients:

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

## Descriptif:

Coupez les extrémités du potimarron à l'aide d'un bon couteau puis coupez-le en deux dans la hauteur. A 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. Pelez la pomme, coupez-la en quatre et retirez le coeur (la partie centrale).

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.

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.

