

Velouté de potimarron à la pomme

Temps de cuisson : 20 minutes.

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

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.