

Tablées de Quartiers

Velouté de potimarron

Les ingrédients

⇒ Pour **8** personnes

1,2 kg de Bleue de Hongrie ou
potimarron
1 blanc de poireau ou
4 échalotes
3 gousses d'ail
1 c.à.s. de ras-el-hanout + cannelle
1,2 litres de bouillon de légumes
ou volaille
40 gr de beurre
70 gr de lentilles corail
Crème épaisse

Les étapes

⇒ Préparation : **15** min / cuisson : **30** min.

1. Enlevez la peau de la Bleue (pas celle de potimarron), une fois coupée en deux pour une meilleure stabilité, avec un grand couteau ou un économie à dents. Egrainez l'intérieur à la cuillère.
2. Dans un faitout, faites revenir à feu doux, un blanc de poireau émincé dans le beurre et l'huile. Baissez le feu pour y ajouter 2 à 3 gousses d'ail écrasées ; à faire revenir un peu avec le ras el-hanout. Ça va le torréfier.
3. Enfin ajoutez les cubes de courge (taillez des dés de 3 x 3 cm environ) et les lentilles corail.
4. Mouillez à hauteur avec de l'eau. Rajoutez le bouillon (2 c.à.c /litre). Laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes après ébullition. Lorsque la courge se délite.
5. Mixez avec le plongeur girafe.
6. Rectifiez l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Laissez les convives se servir la crème



Notes