Velouté de potimarron à la crème d'Isigny

Une soupe d'automne reloutée et douce, sans même éplucher la courge.

Le potimarron a un goût de châtaigne et sa peau fine se mixe avec la chair : pas besoin de l'éplucher. Avec une touche de crème d'Isigny, c'est le réconfort des soirs d'hiver.



Pour 8 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 30 min | Très facile

Dans votre pack

Potimarron	2 kg
Crème fraîche d'Isigny AOP	250 g
Oignons	300 g
Beurre doux de Verneuil	80 g

À prévoir à la maison

Sel, poivre, un bouillon de légumes.

Allergènes

Lait.

La recette

1. Lavez le potimarron, coupez-le en morceaux en retirant les graines.
2. Faites fondre l'oignon émincé dans le beurre, ajoutez le potimarron et couvrez d'eau ou de bouillon.
3. Laissez cuire 25 minutes, puis mixez finement.
4. Ajoutez la crème, rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

Le mot du marchand

Une poignée de châtaignes émiettées ou quelques croûtons au beurre sur le dessus, et c'est un plat de fête.

À table avec : *Un blanc moelleux : Vouvray demi sec.*