

# VELOUTE DE POTIRON



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**1 petit potiron (d'environ 1 kg)**

**3 échalotes**

**25 cl d'eau**

**15 cl de crème liquide**

**10 cl de lait**

**1 c à c de curcuma**

**1 c à c de noix de muscade**

**2 c à s de brisures de châtaignes**

**2 tranches de pain d'épices**

**35 g de beurre demi-sel**

**1 cube de bouillon de volaille**

**Faire bouillir 1/4 de litre d'eau dans une casserole avec le cube de volaille jusqu'à dissolution totale du cube.**

**Peler le potiron et le couper en morceaux. Dans une poêle, faire revenir les morceaux de potiron dans 20 g de beurre demi-sel. Laisser cuire 5 minutes. Ajouter les échalotes ciselées puis verser le bouillon de volaille. Assaisonner de curcuma et de noix de muscade et saler. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu moyen. Puis verser le lait et la crème et faire cuire à nouveau 10 minutes.**

**Découper les tranches de pain d'épices en cubes. Dans une poêle, faire revenir les brisures de châtaignes et les cubes de pain d'épices dans 15 g de beurre demi-sel. Réserver au chaud.**

**Mixer le potiron et rectifier l'assaisonnement.**

**Verser le velouté dans une assiette creuse ou un bol. Déposer les brisures et le pain d'épices sur le velouté.**