

RECETTE

VELOUTE DE MARRONS ET POTIRON

INGREDIENTS

- Marrons cuits
- 1 potiron ou potimarron
- 1 oignon
- 20 cl de lait ou crème
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de muscade
- 2 bouillons de légumes



Etape 1

Découper le potiron en petits morceaux après l'avoir décortiqué entièrement.

Etape 2

Mettre les morceaux dans une grande casserole et recouvrir jusqu'à hauteur d'eau.

Laisser cuire une bonne demi-heure et vérifier la cuisson. Le potiron est cuit lorsqu'il est très tendre.

Etape 3

Pendant ce temps, émincer l'oignon en petits dés ainsi que les marrons.

Etape 4

Égoutter le potiron cuit et le mixer dans un bol avec un peu de lait.

Etape 5

Faire suer l'oignon dans la casserole avec les cubes de bouillon.

Etape 6

Ajouter au fur et à mesure le velouté de potiron ainsi que le persil haché en gros morceaux.

Etape 7

Laisser cuire à feu doux pendant une bonne dizaine de minutes après avoir terminé avec l'ajout des marrons et de la noix de muscade.