

Velouté de potiron & topinambours¹



Ingrédients

- 1 quartier de potiron
- 2 topinambours
- 15 centilitres de crème fraîche ou de lait de coco
- Bouillon de légumes
- Sel – Poivre
- Graines de courge toastées
- Coriandre
- *Facultatif :*
 - *Fromage aux herbes*
 - *2 cuillères à soupe de miel*
 - *Châtaines concassées*

Préparation

- Éplucher le potiron et les topinambours, laver les pommes de terre à l'eau froide.
- Couper le potiron, les topinambours et les pommes de terre en morceaux : plus les morceaux seront petits et plus rapide sera la cuisson.
- Faire cuire les morceaux dans le bouillon de légumes : mouiller à hauteur (1 cm au-dessus).
- Couvrir avec un papier sulfurisé perforé en son centre pour une cuisson à l'étouffée.
- À la fin de la cuisson, égoutter et passer au moulin à légumes, puis au Blender pour obtenir un velouté bien lisse.
- Ajouter la crème et mélanger.
- Saler. Poivrer et parfumer avec une pincée de gingembre.
- Dresser dans des petits ramequins et parsemer quelques graines de courges toastées ou de la coriandre ciselée.
- *Facultatif :*
 - *Ajouter du fromage aux herbes pour en faire un velouté crémeux.*
 - *Ajouter des châtaignes grillées concassées.*