

Velouté de potiron au citron



Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de pulpe de potiron
200 g d'oignons épluchés et émincés
3 gousses d'ail épluchées et émincées
1 botte de ciboulette
Le jus d'1 citron
Sel, poivre et muscade
1/2 l d'eau
1/2 l de crème liquide (je mets de la 15 % de MG)
1 noix de beurre

Dans une grande casserole faire roussir les oignons et l'ail 1 mn puis ajouter le potiron coupé en petits morceaux. Mouiller le tout avec l'eau et laisser cuire 20 mn en remuant de temps en temps. Ajouter la crème et laisser cuire quelques mn puis assaisonner et mettre un peu de muscade. Vérifier l'assaisonnement et mixer le tout. Ajouter le jus de citron et la ciboulette ciselée au moment de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>