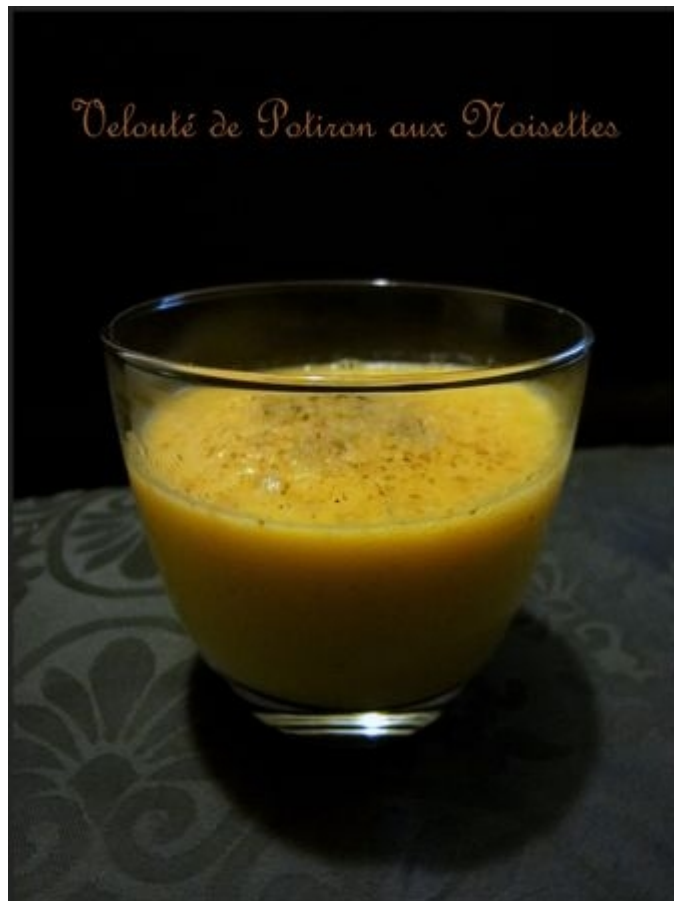


J'adore le potiron mais je n'ai jamais été très douée pour le cuisiner ! Sorti du traditionnel couscous et de la soupe de ma grand-mère avec du sucre, je n'ai pas eu l'imagination d'en faire autre chose!

Mais ça c'était avant aujourd'hui....

Ce velouté bien mixé semble sorti d'un siphon tant il est mousseux et aérien! Quant à l'assaisonnement et les épices, c'était carrément divin!

J'ai choisi de le servir en entrée chaude dans des grosses verrines.



La recette pour 4 personnes:

- 500g de potiron
- 1/2L de lait entier
- 1 càs de coco râpée
- 1 noix de gingembre
- 1 càs de sucre
- 1 pincée de sel

- muscade
- 1 càs de noisette en poudre

Faire cuire le potiron en morceaux et épluché directement dans le lait avec la noix de coco et le gingembre râpé pendant 20-25 min à feu doux et à couvert.

Verser le tout dans un mixeur et ajouter le sucre, le sel, la muscade et la noisette. Mixer 2 min.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir dans des verrines en saupoudrant légèrement de muscade râpée et de brisures de noisettes.

Astuces: *si vous ne souhaitez pas ce côté un peu mousseux, il vous suffit de remettre ce velouté mixé à cuire dans une casserole avec une pointe de lait pendant 5-10 min .*