



## VELOUTE DE POTIMARRON AUX MOULES



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**Pour 4 personnes:**

1 potimarron

2 grosses noisettes de beurre  $\frac{3}{4}$  l de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou reconstitué)

4 échalotes émincées(1 + 3)

1,5 l de moules

1 verre de vin blanc

2 càs de crème

Sel et poivre du moulin

**Le potimarron:**

Laver le potimarron avant de le couper en 4 avant de l'éplucher. Ôter les graines et le couper en gros dés.

Faire revenir l'équivalent d'une échalote dans la moitié du beurre pas trop chaud, ajouter les dés de potimarron et verser le bouillon. Aller et porter à ébullition puis poursuivre la cuisson environ 20mn à feu moyen. Réserver.

**Les moules:**

Pendant la cuisson du potimarron, laver les moules et les faire ouvrir rapidement dans une poêle. Dès qu'elles sont ouvertes, arrêter la cuisson, attendre qu'elles refroidissent un peu et les enlever de leurs coquilles. Réserver les moules et le liquide de cuisson séparément.

**Les échalotes:**

Dans le beurre restant, faire fondre les 3 échalotes. Lorsqu'elles sont transparentes, les couvrir avec le vin blanc et faire réduire jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une càs. Saler et poivrer un peu, ajouter la crème fraîche et laisser bouillon 1 mn. Réserver.

**Finition:**

Verser le jus de cuisson de moules dans le velouté et porter à ébullition avant de mixer et d'ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Servir dans les bols, coupelles ou assiettes, disposer les moules en éventail (elles vont se réchauffer au contact de la soupe bouillante) tout autour et poser une belle cuillerée de crème d'échalotes au milieu.

Servir très chaud.