

Velouté de potimarron et graines de courge

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 gousses ail
- 1 potimarron
- 1 morceau de Beurre
- 50 g graines de courges
- 2 cuillères à soupe de sucre cassonade
- 10 cl de Crème Entière Fluide

La **recette**

Etape 1

Dans une grande marmite, faire fondre le beurre, ajouter l'ail émincé et le potimarron coupé grossièrement en dés. Laisser colorer.

Etape 2

Remplir la marmite d'eau à mi-hauteur (1 litre) et couvrir. Mixer dans un blender le potimarron avec 1/3 de l'eau de cuisson. En ajouter si le velouté est trop épais.

Etape 3

Faire revenir les graines de courge dans une poêle beurrée avec de la cassonade. Caraméliser puis réserver sur du papier de cuisson.

Etape 4

Servir le velouté dans un bol en versant la crème légère et parsemer avec les graines de courge.