

Velouté de potimarron à la Fourme d'Ambert



Ingrédients pour 4 convives :

- 2 oignons
- 1 potimarron de 1 kg
- beurre
- environ 250 ml de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 morceau de Fourme d'Ambert

Aux fourneaux :

1. Eplucher les oignons et les détailler en rondelles.
2. Eplucher le potimarron et le détailler en dés. (on n'est pas obligé de l'éplucher, mais personnellement je préfère).
3. Faire fondre les oignons dans le beurre. Lorsqu'ils sont bien translucides, ajouter les dés de potimarron. Bien les retourner pour les enrober de beurre. Couvrir et laisser compoter pendant une vingtaine de minutes. Si jamais cela attache, on peut ajouter un verre d'eau. Lorsque le potimarron est quasiment cuit (il s'écrase en purée), ajouter le lait. Laisser chauffer quelques instants puis mixer au mixer plongeant ou au blender. Si le velouté est trop épais, n'hésitez pas à rajouter un peu de lait. Le potimarron absorbe le liquide et épaissit.
4. Avant de servir, ajouter la crème.
5. Au moment du service, rajouter un morceau de Fourme d'Ambert dans chaque assiette. Attention à ce que le velouté soit bien chaud pour que la Fourme d'Ambert fonde et que les saveurs se mêlent.
- 6.

Marie laure BELLEC

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

