

VELOUTE DE POTIRON A LA FETA

Pour 4 grands bols
Préparation : 5 min
Cuisson : 35 min



1 oignon jaune
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kg de potiron (600 g dans la recette d'origine)
1 petit boîte de concentré de tomates (j'ai mis l'équivalent en coulis)
400 ml de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe de miel
125 g de crème fraîche
quelques gouttes de Tabasco rouge ou vert (moins fort)
200 g de feta
menthe ... je n'en avais pas alors j'ai mis ... de la coriandre fraîche

- 1 Emincer l'oignon et le faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive dans un faitout.
- 2 Eplucher le potiron et le couper en cubes.
- 3 Ajouter le concentré coulis de tomates et le potiron dans le faitout, remuer et laisser cuire 3 mn. Ajouter le bouillon de volaille chaud. Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire 30 min.
- 4 Mixer le contenu du faitout, ajouter le miel et la crème fraîche et relever de Tabasco.
- 5 Servir avec la feta émiettée et la coriandre ciselée.