

# Velouté de potimarron aux pommes

6

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		27 min
Repos :		10 min
Cuisson :		25 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Avant de commencer

#### Pour l'infusion du lait :

500 g de lait demi-écrémé    0,5 c. à c. de zeste d'orange finement râpée (facultatif)    2 pincée(s) de noix de muscade à râper  
2 pincée(s) de gingembre frais râpé    quelques graines de coriandre

#### Pour la cuisson des pommes et du potimarron :

1000 g de potimarron    1 pomme(s)    100 g d'eau (ou 1 verre doseur)    2 pincée(s) de gros sel de Gruissan    6 tours de moulin à poivre 5 baies

#### Pour le velouté de potimarron aux pommes:

lait infusé filtré    100 g de crème épaisse entière

## PRÉPARATION

Accessoires    Durées    °C    Vitesse    Turbo ou pétrissage

### AVANT DE COMMENCER

Préparer tous les ingrédients. Laver et découper le potimarron en 2. Retirer les filaments et les graines. Couper la chair non épluchée en petits cubes.

0

### POUR L'INFUSION DU LAIT :

Prélever un peu de zeste d'orange. Verser le lait dans le bol (sorti du réfrigérateur). Ajouter le zeste d'orange (facultatif), la noix de muscade, le gingembre râpé et les graines de coriandre. Porter à ébullition, chauffer 5 minutes - 100°C - vitesse 3. (surveillez selon T° de votre lait de départ)

5 min

100 °C

3

Réserver dans le pichet à bec et laisser infuser le temps de la cuisson du potimarron.

0

### POUR LA CUISSON DES POMMES ET DU POTIMARRON :

Peler et épépiner les pommes. Couper en morceaux. Placer les pommes et le potimarron dans le bol. Hacher grossièrement par 2 tours - fonction Turbo.

2T

Ajouter l'eau, saler et poivrer. Cuire à couvert 20 minutes - 100°C - vitesse 1. (avec le verre doseur)

20 min

100 °C

1

### POUR LE VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX POMMES:

Mixer la pomme et le potimarron cuits, 1 minute - vitesse progressive 3 à 5.

1 min

3-5

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ajouter le lait infusé, filtré avec le tamis et la crème épaisse. Mixer à nouveau 1 minute – vitesse 5.		1 min		5	
Lisser par 4 tours – fonction TURBO. (panier inox à l'envers)					4T
Rectifier l'assaisonnement. Lisser à nouveau par 4 tours – fonction TURBO. (panier inox à l'envers)					4T
Servir chaud et parsemer de coriandre fraîche.(facultatif)				0	