

VELOUTE DE POTIMARRONS AUX ESCARGOTS



Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit



Pour 4 personnes



Préparation: ~30mn

Cuisson : ~35 mn



600g de potimarron, 50cl de **Bouillon d'escargots** , 1dz d'escargots court bouillonnés, 80g de pommes de terre, 30g d'oignons, 80g de crème fraîche épaisse, 10g de beurre, sel fin, poivre blanc moulu, muscade moulue.



- Lavez et épépinez le potimarron. Coupez le en quartiers.
- Epluchez et laver les p.d.terre et les oignons. Coupez les en quartiers.
- Faites fondre le beurre dans un faitout et rajouter les oignons coupés. Faites blondir à feu vif quelques instants puis rajoutez les quartiers de potimarron. Laisser cuire 1 à 2 mn à feu vif tout en remuant régulièrement.
- Ajoutez ensuite les p.d.terre puis versez le bouillon. Salez et poivrez.
- A ébullition, réduire à feu doux et laissez cuire ~30mn.
- Passez le tout au mixer, puis rajoutez la crème fraîche.
- Mélangez doucement et rajoutez la muscade. Rectifiez si besoin l'assaisonnement.
- Versez le velouté dans une soupière.
- Hachez finement les escargots et parsemez les dans la soupière.



Il n'est pas utile d'éplucher le potimarron.

Vous pouvez remplacer le potimarron par de la courge ou du butternut. Dans ce cas là, il faudra les éplucher.

Bouillon d'escargots



Retour recette