

Velouté de potimarron aux amandes

Cyril Lignac

15 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• LE VELOUTÉ :

- 1 petit oignon épluché et ciselé
- 15g de beurre
- 500g de potimarron épluché et coupé en morceaux
- 1 cuil. à café de cumin en poudre
- 1,5 litre de bouillon cube
- 3 cuil. de crème fraîche
- 2 cuil à soupe d'amandes effilées et toastées
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel fin et poivre du moulin

• LES USTENSILES :

- 1 marmite ou 1 casserole + 1 spatule
- 1 mixeur à main + 1 louche

1.

Dans une casserole, versez le beurre et ajoutez l'oignon ciselé, faites-le suer sans coloration, ajoutez les morceaux de potimarron, mélangez et assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez le cumin et continuez à cuire. Versez du bouillon à hauteur et laissez cuire 15 minutes. Si le bouillon baisse et que la cuisson n'est pas finie, rajoutez un peu de bouillon. Au terme de la cuisson, arrêtez le feu.

•2.

Versez la crème fraîche, mixez dans la casserole. Servez dans des bols, ajoutez les amandes effilées et toastées et les feuilles de coriandre au moment de servir.