



Velouté de potiron Franc-Comtois

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau
- 1 potiron ou 1 potimarron de 500 à 600 g
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 2 tablettes de bouillon de légumes
- 100 g de marrons cuits
- 100 g de pommes de terre
- 20 cl de lait ou de crème
- 1 pincée de muscade
- Huile d'olive
- Basilic

1. Découper le potiron en petits morceaux après l'avoir décortiqué entièrement.
2. Éplucher les pommes de terre et découper en petits dés.
3. Mettre les morceaux dans une grande casserole et recouvrir jusqu'à hauteur d'eau. Laisser cuire une bonne demi-heure et vérifier la cuisson. Le potiron est cuit lorsqu'il est très tendre.
4. Égoutter le potiron cuit et le mixer dans un bol avec un peu de lait.
5. Pendant ce temps, émincer l'oignon en petits dés ainsi que les marrons. Faire suer l'oignon dans la casserole avec les cubes de bouillon.

6. Découper la saucisse en dés grossiers et les ajouter, faire dorer quelques minutes.
7. Ajouter au fur et à mesure le velouté de potiron ainsi que le persil haché en gros morceaux.
8. Laisser cuire à feu doux pendant une bonne quinzaine de minutes après avoir terminé avec l'ajout des marrons et de la noix de muscade.

© AJI Studio pour la Saucisse de Morteau