



Velouté de potimarron

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 1 heure

Temps de traitement thermique : 45 minutes

Recette pour 2 bocaux

Ingrédients

- 1,5 kg de Potimarron
- 1 oignon
- 50 cl de lait
- 1 litre de bouillon de volaille
- Beurre
- Sel
- poivre

Matériel

- Bocaux Le Parfait Super 1 L

1. Éplucher et couper le potimarron. Émincer l'oignon et le faire suer dans une casserole avec le beurre et l'ail écrasé. Ajouter ensuite le potimarron. Faites revenir l'ensemble environ 4 min. Mouiller avec le lait et le bouillon de volaille et porter à ébullition pendant environ 35 min. En fin de cuisson, contrôler la texture du potimarron à l'aide de la pointe d'un couteau.
2. Retirer le potimarron et réserver le bouillon. Mixer le potimarron en purée (vous pouvez la passer au chinois pour la rendre plus lisse et homogène). Ajuster ensuite la texture à votre goût en ajoutant le bouillon. Rectifier l'assaisonnement.
3. Remplir les bocaux Le Parfait super 1L (environ 2 bocaux) de velouté jusqu'à 2 cm du rebord. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 45 minutes à 100°C.

4. Au moment de servir : réchauffer à feu doux dans une casserole. Ajouter dans l'assiette un peu de crème épaisse et saupoudrer de noisettes en poudre.