

Velouté de potiron au chèvre



Ingrédients

- 100g de chèvre frais
- 800g de potiron
- 50g de beurre
- 20 cl de crème
- Sel, poivre

Préparation

Étape 1

Épluchez et épépinez le potiron, puis coupez sa chair en cubes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse sur feu moyen, ajoutez les cubes de potiron et faites-les revenir 3 min en mélangeant de temps en temps.

Étape 2

Arrosez de 50 cl d'eau, salez et poivrez, portez à frémissements. Baissez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter 20 min.

Étape 3

Mixez finement, puis incorporez la crème et le chèvre remixer. Faites chauffer encore quelques instants, sans laisser bouillir, puis coupez le feu.

Étape 4

Servir chaud

Bonne dégustation !