



VELOUTE DE POTIRON AUX PIGNONS ET HUILE DE NOISETTES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 assiettes:

3 belles "côtes" de potiron ou une petites courge butternut

2 oignons doux

1 gousse d'ail

½ litres de bouillon de volaille ou de légumes

Quelques pignons torréfiés

1 càs d'huile de noisettes

1 càc de beurre

Sel et poivre

Noix de muscade

Eplucher le potiron, le couper en dés. Conserver quelques lamelles pour les poêler en fin de cuisson. Faire fondre les oignons et l'ail émincés dans le beurre à feu moyen. Lorsqu'ils sont transparents, ajouter le potiron épluché et coupé en gros dés, couvrir avec le bouillon et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Lorsque le potiron est bien tendre, mixer avec la cuillère d'huile de noisettes. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre. Réserver au chaud.

Poêler les lamelles de potiron cru, les saler et les disposer en éventail sur chaque assiette. Décorer avec 1 càc de pignons torréfiés et râper un peu de noix de muscade dessus.