

VELOUTE DE POTIRON AU CHEVRE

Quelques conseils :

- ✓ Pour 4 personnes
- ✓ Coût : faible
- ✓ Facile
- ✓ Préparation : 30 minutes
- ✓ Cuisson : 25 minutes
- ✓ A présenter dans les verrines : VERRINES ENV ERRE

Ingrédients :

- ✓ 400g de potiron frais
- ✓ 20g de crème fraîche
- ✓ 65g de fromage de chèvre frais
- ✓ Quelques brins de persil
- ✓ 20ml de lait demi-écrémé
- ✓ sel et poivre du moulin

1 Découpez le fromage de chèvre en petits dés puis pelez le potiron frais et découpez la chair en gros dès. Dans une casserole, versez les gros dès de potiron puis couvrez-les d'eau à hauteur. Portez la préparation à ébullition et laissez cuire à feu moyen durant 25 minutes.

2 Egouttez les potions dans une passoire puis mixez-les dans un robot de cuisine pendant quelques secondes. Versez le potiron mixé dans une casserole puis incorporez la crème fraîche et laissez chauffer à feu doux en incorporant progressivement le lait de façon à obtenir un velouté homogène. Salez et poivrez à votre convenance, mélangez bien.

3 Répartissez le velouté de potiron dans quatre verrines individuelles puis déposez les dés de chèvre frais par dessus. Décorez de quelques brins de persil. Dégustez bien chaud en entrée.