

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET SES TUILES FROMAGÈRES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn + 5 mn de grill



Ingrédients

600 g de potimarron bio
30 g de beurre
1 oignon
290 ml de lait
200 ml d'eau
5 pincées de quatre-épices
100 g de beaufort
100 g de cantal
Cumin en poudre
Sel – Poivre

Couper le potimarron, enlever les graines et couper en dés sans ôter la peau. Dans une marmite, faire revenir l'oignon émincé avec le beurre, ajouter le potimarron, bien remuer pour bien le dorer. Ajouter le lait, l'eau et les épices, le sel et le poivre, couvrir et laisser cuire 45 mn puis mixer. Si la texture ne vous convient pas, l'ajuster avec du lait chaud.

Râper les fromages, ajouter 2 pincées de cumin (facultatif) à chaque fromage râpé, les déposer en petits tas sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé et les passer au grill 3 à 5mn en les surveillant bien.

Servir le velouté bien chaud avec les tuiles de fromage.

Astuce : les tuiles de fromage aromatisées avec les épices de votre choix sont aussi idéales pour l'apéro.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel