

Difficulté : Facile Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 20min



VELOUTÉ POTIMARRON ET CHORIZO

Ce velouté est une soupe savoureuse qui combine la douceur du potimarron avec le gout épicé du chorizo.

- **La charcuterie** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Chorizo
30g



Potimarron
1



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Pomme de terre
1



Crème liquide
25ml

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel & Poivre
à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

1 casserole , 1 mixeur ,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et retirez les graines du potimarron. Le couper en cube
Epluchez et coupez la pomme de terre en petits morceaux
Emincez l'oignon et hachez l'ail

ÉTAPE 2

Dans une casserole faites chauffer l'huile d'olive ajoutez les rondelles de chorizo et faites les revenir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que elles soient dorées. Retirez le chorizo et réservez le sur du papier absorbant

ÉTAPE 3

Dans la même casserole faites revenir l'oignon émincé et l'ail pendant 2 à 3 minutes Ajoutez les cubes de potimarron et la pomme de terre Mélangez bien

ÉTAPE 4

Recouvrir d'eau puis porter à ébullition. Une fois l'ébullition baissez le feu et laissez mijoter 25 minutes jusqu'à ce que le potimarron et les pommes de terre soient tendres

ÉTAPE 5

Mixez pour réduire le mélange en velouté Ajoutez la crème liquide pour rendre le velouté plus onctueux Assaisonnez avec du sel et du poivre

ÉTAPE 6

Versez le velouté dans des bols Ajoutez les rondelles de chorizo au dessus pour apporter du croquant



CONSEILS ET ASTUCES

Si vous préférez une texture plus onctueuse ajustez la quantité d'eau