Difficulté : Facile Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 40min



VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI ET CHÂTAIGNES

Ce velouté est une soupe savoureuse qui combine la douceur du potimarron et la gourmandise de la châtaigne.

- **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



Châtaignes cuites
50g



Potimarron
200grs



Echalote
1 petite



Cumin
1 cuillère à café

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Bouillon de légumes
300ml



Huile d'olive



Sel & Poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C Lavez et retirez les graines du potimarron. Le couper en dés

ÉTAPE 2

Disposez les dés de potimarron sur une plaque de cuisson. Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Mélangez bien. Enfournez pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce que le potimarron soit tendre et légèrement caramélisé.

ÉTAPE 3

Dans une casserole, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'échalote émincée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez les châtaignes cuites et le cumin (si vous l'utilisez) et faites revenir pendant 2-3 minutes.

ÉTAPE 4

Une fois le potimarron rôti, ajoutez-le dans la casserole avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 5-10 minutes.

ÉTAPE 5

Utilisez un mixeur plongeant ou un blender pour mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et veloutée. Si la consistance est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau ou de bouillon pour l'ajuster.

ÉTAPE 6

Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon vos préférences et un filet d'huile d'olive.