

Velouté de Potiron aux Girolles

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	1 kg de chair
- LAIT	50 cl
- CRÈME FRAÎCHE	25 cl
- GIROLLE(S)	500g
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- FOND DE VEAU	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- PAIN	1 tranche épaisse
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et pelez le potiron puis coupez-le en dés.
- Faites-les revenir quelques instants dans du beurre chaud puis arrosez avec le lait et la crème. Salez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes à couvert.
- Mixez le tout 1 min 30 sec/vitesse 9-10 dans le bol du Monsieur Cuisine. Réservez au chaud dans une casserole. Rectifiez l'assaisonnement.
- Nappez la tranche de pain d'huile et saupoudrez d'origan. Passez-la au four 6 minutes sur chaque face puis coupez en dés.
- Nettoyez et émincez en lamelles les girolles. Faites-les revenir dans une poêle chaude avec de l'huile. Assaisonnez d'ail, de muscade, salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez le fond de veau puis arrosez avec un peu de crème. Laissez épaissir.
- Servez le velouté dans des assiettes creuses avec une bonne cuillerée de girolles et répartissez les croûtons de pain.

