

Velouté de Potimarron au Massale et Dés de Foie Gras

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	1.8kg de chair de potimarron
- POMME(S) DE TERRE	3-4
- OIGNON(S)	2
- MASSALE (EPICES)	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pointe de couteau
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres (3 cubes)
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- FOIE GRAS DE CANARD	200g
- FLEUR DE SEL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez le potimarron en dés ainsi que les pommes de terre.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir le tout dans une grande casserole avec du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez le piment.
- Arrosez avec le bouillon de poule puis portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30-35 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez le massale et la crème.
- Mixez ensuite au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec/vitesse 7-10 (en 2 fois).
- Transvasez dans une casserole et gardez au chaud.
- Coupez le foie gras en dés.
- Servez le potage dans des assiettes creuses puis déposez quelques morceaux de foie gras et parsemez de fleur de sel.

