

Vélouté de Potiron aux Lardons et Fleurs de Tête des Moines

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	2.2 kg
- BOUILLON DE POULE	2 litres (3-4 cubes)
- OIGNON(S)	1-2
- POMME(S) DE TERRE	2-3
- CRÈME FRAÎCHE	15 cl
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- PAPRIKA	1/2 c à soupe
- LARDONS	400-500g fumés
- TÊTE DES MOINES (FROMAGE)	3-4 fleurs par assiette
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez le potiron 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 et le paprika.
- Arrosez avec le bouillon de poule puis portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 45 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème.
- Mixez ensuite au Monsieur Cuisine 1 min/vitesse 7-10 (en 2 ou 3 fois).
- Transvasez dans une casserole et gardez au chaud.
- Faites rissoler les lardons dans une poêle bien chaude.
- Réalisez des fleurs de Tête des Moines avec l'appareil conçu à cet effet.
- Servez le potage dans des assiettes creuses puis déposez quelques lardons et décorez avec 3 ou 4 fleurs de fromage.

