



Velouté Halloween

Ingrédients

- 1 potiron de petite taille
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 80 g de gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

Matériel

- Un couteau d'office
- Un couteau à découper
- Une planche à découper
- Une cuillère à soupe
- Une grande casserole
- Un moulin à légumes

Technique

- Laver le potiron.
- Découper le potiron au 1/4 de sa hauteur. Garder le chapeau comme couvercle. Le fond sera utilisé comme soupière.
- Eplucher l'oignon et le couper en rondelles.
- Eplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en petits morceaux.
- Creuser le potiron avec beaucoup de précaution. Enlever les graines et la partie fibreuse.
- Détailler la chair en gros cubes. Les placer dans une casserole. Ajouter les pommes de terre et les rondelles d'oignons.

- Ajouter de l'eau pour juste recouvrir les légumes.
- Verser dans la « soupière potiron ».
- Ajouter la crème fraîche et le gruyère.
- Servir immédiatement.

Truc du chef

- Pour maintenir le potage chaud plus longtemps, on peut chauffer la « soupière potiron » quelques minutes dans un four préchauffé à 120° ou th. 4 ou en la rinçant à l'eau très chaude.

Suggestions

- Ajouter quelques croûtons.
- Remplacer la crème fraîche et le gruyère râpé par trois portions de crème de gruyère.

