

Velouté au potiron, châtaignes et pommes

Ingrédients :

1. 800g de potiron en morceaux
2. 300à400g de châtaignes en bocal
3. 2 pommes golden
4. 150g de lardons fumés
5. ¼ de litre d'eau
6. ¼ de l de lait
7. 200ml de crème liquide
8. 20g de beurre
9. sel, poivre



Préparation :

- Faites fondre le beurre dans une cocotte, saisissez les lardons pour les dorer; égouttez-les et mettre de côté. A la place des lardons mettez les morceaux de potiron et les pommes épluchées, et coupées en quartiers.
- Laissez compoter 5 minutes, garder 5/6 châtaignes pour les assiettes et ajouter le reste au potiron, ajouter l'eau, le lait, le sel et poivre.
- Fermer et laissez cuire 40mn (25 en autocuiseur). Mixer le velouter avec la crème rajoutez les lardons

1 recette pour deux

