

Velouté de potiron aux cèpes à ma façon



Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min - Attente : 15 min - 4 personnes

800 à 1 kg de potiron - 40 g + 20 g de beurre - 1 cube pour bouillon de poule - 20 cl de crème liquide - 30 g de cèpes déshydratés ou cèpes frais ou cèpes surgelés - 1 litre d'eau - 1 gousse d'ail - 6 branches de persil plat - Sel et poivre

Eplucher le potiron et enlever les graines et les filaments. Couper-le en gros cubes.

Faire revenir en remuant régulièrement pendant 10 minutes le potiron dans une sauteuse avec 40 g beurre à feux moyen (faire attention à ne pas faire brûler le beurre, pour cela ajouter un filet d'huile d'arachide).

Faire chauffer l'eau avec le cube pour bouillon de poule. Verser le bouillon dans la sauteuse et couvrir à l'aide d'un couvercle. Laisser cuire 15 minutes à feux doux (petits bouillons).

Déposer les morceaux de potiron à l'aide d'une écumoire dans un blender de préférence (le velouté est plus fin) et rajouter une petite quantité de bouillon de cuisson. Il vaut mieux réajuster ensuite si le résultat est trop épais que de mettre trop de liquide difficilement rattrapable. Mixer le tout et réserver.

Dans le cas de cèpes déshydratés : laver-les à l'eau froide et faire tremper dans du lait environ 15 minutes. Egoutter ensuite les champignons.

Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle. Garder un peu de persil plat pour le décor des 4 assiettes. Ciseler le reste du persil. Eplucher et écraser la gousse d'ail. Faire revenir le persil et l'ail dans le beurre, puis ajouter les cèpes (réhydratés, frais ou congelés). Réserver.

Avant de servir, faire réchauffer le velouté en ajoutant la crème liquide. Poivrer. Ajuster l'assaisonnement en sel en goutant, car le bouillon de poule est déjà salé. Faire réchauffer les cèpes dans la poêle.

Dresser dans des petites assiettes creuses. Déposer le velouté, ensuite les cèpes au milieu et décorer avec le persil plat (feuilles laissées entières).

Mes variantes :

Je remplace les cèpes, par des **copeaux de parmesan** (réalisés avec un économme) ou des **morceaux ou copeaux de foie gras**.