

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

Lavez le potimarron, (il ne se pèle pas contrairement au potiron).
Coupez-le en deux et retirez les graines, détaillez-le en dés.
Dans un faitout, faites chauffer le bouillon ou 60 cl d'eau.
Pelez l'ail, épluchez la courgette et coupez-la en quatre.
Faites cuire le potimarron, l'ail et la courgette dans le bouillon avec un peu de sel pendant 25 minutes.
Poivrez, ajoutez une pincée de noix de muscade et de piment d'Espelette, ainsi que 180 g de mascarpone.
Retirez du feu et passez la préparation au mixer ou au blender.
Servez le velouté brûlant, parsemez de feuilles de basilic, dans des coupelles en faisant fondre le mascarpone restant.

Commentaires

Le potimarron est apprécié pour sa chair au bon goût de marron.
Pas facile à couper en morceaux quand il est cru (attention aux doigts).
Pour ma part j'ai ajouté 20 cl d'eau supplémentaire.
Ne pas mixer la totalité, pour obtenir la consistance idéale.
Ce velouté est vraiment délicieux.

[Ajouter un commentaire](#)



VELOUTE DE POTIMARRON AU

MASCARPONE



Ingrédients

250 g de mascarpone
1 potimarron
1 courgette
2 gousses d'ail
60 cl de bouillon
de légumes
ou de volaille (facultatif)
noix de muscade râpée
piment d' Espelette
sel/poivre du moulin
1 brun de basilic

