

Velouté de potimarron à la ventrèche

Pour 4 personnes

40 g de ventrèche poivrée

250 g de potimarron

75 g d'oignons oiselés

1 gousse d'ail

25 cl de crème

25 cl de lait

20cl de vin blanc

Sel et poivre



Fais suer les oignons ciselés et la ventrèche taillée en lardons. Lave et taille le potimarron en gros cubes (sans l'éplucher). Incorpore les cubes aux oignons et à la ventrèche. Fais revenir 5 bonnes minutes. Déglace avec le vin blanc et fais flamber la préparation ainsi obtenue. Mouille la préparation avec la crème, le lait, ajoute la gousse d'ail, sale et poivre. Laisse cuire 20 à 25 minutes après la première ébullition et mixe le tout, puis passez au chinois. Servir en décorant d'une feuille de roquette, de chips de parmesan faites maison et de quelques lardons.