



Cappuccino de potimarron

 4 à 8 personnes  30 minutes

INGREDIENTS

500g de potimarron
1 oignon
1 cube de bouillon de volaille
100 ml de crème fleurette (30% de matière
grasse)
sel au céleri
noix de muscade, poivre noir, piment
d'Espelette

ETAPES

1. Couper le potimarron en deux, et retirer les graines. L'éplucher avec un économe, et détailler 500g de la chair en gros cubes. Eplucher l'oignon et le couper en morceaux.
2. Dans un faitout, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et y faire revenir d'abord l'oignon, puis les cubes de potimarron. Lorsque les légumes commencent à colorer, recouvrir d'eau, ajouter un cube de bouillon de volaille et mener à ébullition. Compter 20 minutes de cuisson à partir du moment où l'eau bout.
3. Mixer longuement pour avoir un velouté bien lisse. Ajouter éventuellement un peu d'eau si le potage est trop épais. Vous pouvez préparer le velouté à l'avance et le réchauffer au moment de servir.
4. Fouetter dans un bol la crème avec du sel de céleri, jusqu'à ce qu'elle soit semi-épaisse. Verser dans 8 tasses à cappuccino 1 ou 2 cuillères à café de crème fouettée, puis le velouté de potimarron bien chaud. La crème va lentement remonter à la surface. Assaisonner de noix muscade, de poivre et de piment d'Espelette selon votre goût. Garnir de pain d'épice grillé et servir.

IDEE: Vous pouvez servir le cappuccino dans de petites verrines ou dans une tasse à café, en petites portions pour l'apéritif, ou en faire une entrée en y ajoutant quelques châtaignes grillées et des chips de panais.