



Crème de potimarron à la cannelle

LES INGRÉDIENTS

- 800 g de potimarron coupé en morceau
- 1 pomme granny Smith épluchée et coupée en morceau
- 4 kiri
- Sel et poivre du moulin
- 1 càc cannelle
- 2 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 800 ml d'eau ou de bouillon + 1 ½ cube bouillon de poule
- 1 échalote ciselée
- ¼ de citron
- Crème fraîche
- Mix d'herbes surgelées Delhaize

LA RECETTE

- 1) Lavez et équeutez le potimarron et coupez-le en morceau.
- 2) Épluchez la pomme retirez les pépins et coupez-la en morceau. Épluchez l'échalote et ciselez-la.
- 3) Mettez une noix de beurre et l'échalote dans une sauteuse ou une casserole et faites revenir sur feu moyen pendant environ 1 minute.
- 4) Ajoutez la pomme et le potiron et faites revenir pendant 4 minutes.
- 5) Ajoutez l'eau et les cubes de bouillon de poule (le mélange doit arriver à hauteur) 1 càc cannelle, portez à ébullition et laissez cuire à frémissement 20 minutes.
- 6) Versez la préparation dans un Blender ou utilisez un mixeur directement dans la casserole et mixez 1 minute.
- 7) Ajoutez ½ càs de moutarde forte, une noix de beurre, les 4 kiri, quelques gouttes de citron sel et poivre du moulin et mixez environ deux minutes. Plus vous mixez plus la préparation est légère et émulsionnée.
- 8) Battrre la crème fraîche avec les herbes surgelées.
- 9) Formez une quenelle de crème aux herbes.