



TÖKLEVÉS

Velouté de potiron



Ingrédients :

- 700 g de chair de potiron
- 100 g de parmesan râpé
- 2 à 3 feuilles de laurier
- 10 cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière épaisse
- 1/2 litre d'eau
- 100 g de lait 1/2 écrémé
- 1 cuillère à café de paprika doux
- sel, poivre



Préparation :

Eplucher et épépiner le potiron. Le couper en gros cubes.

Le faire cuire dans une marmite avec 1/2 litre d'eau et les feuilles de laurier pendant 20 minutes.

Retirer les feuilles de laurier et mixer en ajoutant le lait et la crème fraîche.

Saupoudrer de paprika.

Saler et poivrer légèrement.

Remettre à cuire pendant 5 minutes.

Ajouter les noix concassées grossièrement.

Bien mélanger avec une spatule.

Répartir dans des bols.

Râper des copeaux de parmesan sur le velouté.

Le servir aussitôt.

