

Crème de potiron



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 30 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 1 Litre

Caractéristiques



Plat Crème - Végétarien



Produit typiques Potiron - 0 km



Adapté en Automne - Soirées froides

INGRÉDIENTS

Crème

- 24 g de beurre de cuisine
- 60 g d'oignons
- 60 g de poireau blanc
- 24 g de céleri-rave
- 600 g de potiron
- 24 g de farine blanche
- 1 l de fond de légumes
- 1.2 dl de crème 25%
- Assaisonnement
- Cerfeuil frais

PRÉPARATION

Crème

1. Pelez la potiron, enlevez les graines et coupez-la en morceaux.
2. Coupez les oignons, le poireau et le céleri en matignon.
3. Lavez les feuilles de cerfeuil.
4. Faites cuire les légumes à l'étouffée avec du beurre.
5. Ajoutez le potiron et laissez mijoter un moment.
6. Saupoudrer de farine et bien mélanger.
7. Saupoudrer la soupe de légumes et porter à ébullition en remuant de temps en temps.
8. Cuisinez et faites mousser régulièrement.
9. Mélanger et filtrer.
10. Ramener à ébullition et affiner avec de la crème.
11. Ajustez le goût et la texture.
12. Ajoutez quelques touffes de cerfeuil directement dans la tasse.