

Quenelles au velouté de potiron



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de potiron
- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- 1 bonne cuillère à soupe de crème fraîche
- de l'eau
- 8 quenelles (grandes surfaces)

Réalisation :

- Emincez l'oignon et faites le revenir avec du beurre dans un faitout
- Epluchez et coupez en gros dés le potiron
- Ajoutez le dans le faitout avec le bouillon cube, laissez un peu revenir et couvrez avec de l'eau
- Quand les cubes de potiron sont cuits (ils le sont quand on peut enfoncer la pointe d'un couteau), passer la soupe au mixer puis ajoutez la crème, un peu de sel et de poivre en mélangeant bien
- Préchauffez le four à 180°C
- Dans des plats à four individuels, disposez 2 quenelles puis arrosez de velouté
- Passez au four pour 30 mn puis dégustez immédiatement