



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Crème de potimarron rôti et chips de Comté

Pour cette recette, je me suis basée sur une recette de Donna Hay. Cette recette évite la corvée d'éplucher le potimarron, ce qui n'est pas pour me déplaire. J'ai utilisé mon Soup & Co. et la soupe a été réalisée très rapidement.



INGREDIENTS :

1 potimarron
1 oignon
Huile d'olive
250 ml de crème légère
1 càs de miel
2 cubes de bouillon de poulet
Crème épaisse
Comté
Sel, poivre

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180 °C. Couper Le potimarron en deux et enlever les graines. Poser les demi-potimarrons, côté ouvert sur le dessus, et l'oignon épluché sur une plaque de cuisson. Arroser d'huile d'olive et saler.

Cuire au four pendant environ 1 h, jusqu'à ce que la chair du potimarron soit tendre et légèrement dorée.

Retirer la chair du potimarron et la déposer dans le Soup & Co. Ajouter de l'eau à hauteur des légumes et mixer jusqu'à ce que la texture soit onctueuse. Ajouter les cubes de bouillon, la crème, le miel et de l'eau jusqu'à la consistance désirée. Faire chauffer et redonner un coup de blender pour émulsionner. Rectifier l'assaisonnement.

Pour les chips de Comté, étaler un peu de Comté râpé en cercle dans une poêle et faire chauffer jusqu'à légère coloration, retourner de l'autre côté.

Servir bien chaud avec une cuiller de crème épaisse et une chips de Comté.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>