

Velouté de Potimarron au Massale et Dés de Foie Gras

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| - POTIRON(S) | 1.8kg de chair de potimarron |
| - POMME(S) DE TERRE | 3-4 |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - MASSALE (EPICES) | 1 c à soupe |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pointe de couteau |
| - BOUILLON DE POULE | 1.5 litres (3 cubes) |
| - CRÈME FRAÎCHE | 100 ml |
| - FOIE GRAS DE CANARD | 200g |
| - FLEUR DE SEL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez le potimarron en dés ainsi que les pommes de terre.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir le tout dans une grande casserole avec du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez le piment.
- Arrosez avec le bouillon de poule puis portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30-35 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez le massale et la crème.
- Mixez ensuite au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec/vitesse 7-10 (en 2 fois).
- Transvasez dans une casserole et gardez au chaud.
- Coupez le foie gras en dés.
- Servez le potage dans des assiettes creuses puis déposez quelques morceaux de foie gras et parsemez de fleur de sel.

