

## *Velouté de Potiron aux Morilles*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POTIRON(S)	1 kg
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	600 ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	quelques
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez le potiron en quartiers puis retirez les pépins et la peau. Taillez le potiron en cubes.
- Lavez le poireau et coupez-le en julienne.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole faitout, faites chauffer de l'huile d'olive.
- Faites revenir l'oignon et la julienne de poireaux en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils fondent.
- Ajoutez les morceaux de potiron, mélangez puis arrosez de 600 ml d'eau et les cubes de bouillon.
- Salez et poivrez.
- Portez à ébullition et laissez cuire 40 minutes à feu moyen.
- Incorporez enfin la crème.
- Mixez le velouté au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec vitesse 7-10.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta. Réservez.
- Saisissez les morilles entières dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail et de persil.
- Servez le potage dans des assiettes creuses, déposez quelques morilles au centre et décorez d'une tranche de pancetta grillée.