

# Velouté de potimarron froid



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

*Soupe glacée de potimarron au gingembre frais, coriandre et citron. Version automnale des gaspachos d'été, servie en verrines ou en bols réfrigérés. Poivre 5 baies en finition.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                          |           |                                              |           |
|------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> potimarron      | 1         | <input type="checkbox"/> coriandre fraîche   | 1 bouquet |
| <input type="checkbox"/> oignon          | 1         | <input type="checkbox"/> crème               | 200 ml    |
| <input type="checkbox"/> ail             | 2 gousses | <input type="checkbox"/> coriandre en poudre | 1 càc     |
| <input type="checkbox"/> gingembre frais | 10 g      | <input type="checkbox"/> jus de citron       | 1         |
| <input type="checkbox"/> huile d olive   | 2 càs     | <input type="checkbox"/> poivre              |           |

## PRÉPARATION

1. Préparer un bouillon de volaille avec le cube et le réserver au chaud.
2. Peler le *potimarron*, enlever les graines et les filaments, puis le débiter en petits dés.
3. Peler et émincer très finement l'*oignon*, l'*ail* et le *gingembre frais*. Les faire revenir ensemble dans l'*huile d olive* dans un *faitout*. Mélanger pour que tout dore.
4. Ajouter les dés de potimarron. Mouiller à hauteur avec le bouillon, baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes.
5. Pendant ce temps, rincer et ciseler la *coriandre fraîche*.
6. Mixer les légumes avec un peu d'eau de cuisson dans un *robot mixeur*. Incorporer la *crème* et la *coriandre en poudre*, mixer à nouveau pour obtenir une consistance généreuse.
7. Verser dans des verrines ou des bols. Réfrigérer au moins 2 heures.
8. Au moment de servir, déposer quelques brins de coriandre fraîche, un filet de *jus de citron* et un tour de moulin de *poivre* 5 baies.

*Version amuse-bouche festif : servir en petites verrines accompagnées d'une brochette de crevettes grillées — jeu de températures chaud/froid très élégant.*