Velouté de potimarron au chèvre

“ Et hop ! Une soupe toute simple, très goûteuse et très onctueuse. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 potimarron
- 1 échalote
- 500 ml à 1 litre de lait de chèvre
- 4 à 6 tranches de chèvre
- 2 à 3 c. à soupe de graines de courge, tournesol et sarrasin décortiqué à l’huile d’olive
- Fleur de sel (ici du noir de l’Himalaya)
- Poivre

Les Étapes :

Brossez le potimarron. Coupez-le en deux. Retirez le pédoncule et les graines puis coupez-le en gros cubes. Épluchez l’échalote puis émincez-la.

Déposez les légumes dans une casserole. Couvrez de lait de chèvre. Amenez lentement à ébullition. Couvez, réduisez le feu et faites cuire 20 minutes. Mixez. Assaisonnez.

Faites griller les tranche de chèvre au four.

Versez la soupe dans les bols. Déposez-y les tranches de chèvre. Répartissez les graines. Saupoudrez de fleur de sel.

Servez très chaude.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ La recette des *graines de courge, tournesol et sarrasin décortiqué à l’huile d’olive*.

© Les Papilles Estomaquées... 2015