



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POTAGE AU POTIRON

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1.5 kg de potiron
- ✓ 2 oignons doux
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 25 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 1 capsule de safran
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Lavez le potiron et découpez-le en gros cubes. Epluchez et émincez les oignons. Epluchez la gousse d'ail et écrasez-la.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les oignons. Ajoutez les cubes de potiron, la gousse d'ail et le safran.
3. Couvrez la casserole et laissez cuire sans liquide pendant 10 minutes. Pour que le potiron rende une partie de son eau à feu doux.
4. Retirez le couvercle, versez 1 l d'eau. Emiettez le cube de bouillon, salez, poivrez et terminez en ajoutant le bâton de cannelle.
4. Laissez cuire 20 minutes à feu doux.
4. Au bout de ce temps, retirez le bâton de cannelle, ajoutez 20 cl de crème et mixez pour obtenir une préparation veloutée.

