

**Velouté de potimarron  
au gingembre  
et piment d'Espelette**

**Ingrédients : pour 8 personnes**

pièce	1	potimarron
gr	20	gingembre frais
piècel	1	blanc de poireau
pincée		piment d'Espelette
cl	50	crème fraîche
pm		huile d'olive
pm		lait
pm		eau

cl

pm : pour mémoire

**Préparation :**

**Faire suer dans un peu d'huile d'olive le blanc de poireau, le gingembre et le piment émincés**  
**Egrener le potimarron (enlever les graines) et conserver la peau**  
**Y ajouter le potimarron couper en dés**  
**Cuire à couvert avec un peu d'eau et du sel**  
**Mixer le tout et ajouter crème et lait**  
**Vérifier l'assaisonnement**