VELOUTÉ DE POTIRON ET CHANTILLY AUX ÉCLATS DE PISTACHES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de potiron
- 300 g de blancs de de poireaux
- 3 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 litre de bouillon de volaille
- 12 cl de crème liquide
- Sel, poivre blanc du moulin

- 50 cl de crème liquide 35% de matière grasse
- 50 g de pistaches concassées
- Sel et poivre au moulin

Préparation :

- ☞ Epluchez et coupez le potiron en gros morceaux.
- ☞ Nettoyez et coupez finement les blancs de poireaux.
- ☞ Emincez les branches de céleri très finement.
- ☞ Retirez la peau des gousses d'ail et le germe.

- ☞ Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande casserole.
  Faire revenir les légumes pendant 2 minutes, puis ajoutez le bouillon à hauteur des légumes.

- ☞ Cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes, en remuant de temps en temps.
- ☞ Pendant ce temps, montez la crème en Chantilly et ajouter le sel et le poivre à la fin.
- ☞ Une fois la cuisson terminée, passez votre préparation au mixeur (ou blender) pour obtenir une purée lisse et assez épaisse.
- ☞ Ajoutez la crème liquide et assaisonnez de sel et de poivre.

- ☞ Servez votre velouté de potiron bien chaud ou dans des petites verrines à l'apéritif. Ajoutez les pistaches hachées.

Chef François ROSATI
Partner Reinsurance
75017 Paris