



POTAGE DE CAROTTE ET POTIMARRON

Une crème montée aux épices Tajine, zestes d'orange et citron vert

Ingrédients : pour 4 personnes

1 oignon
2 pommes de terre
1 poireau
4 carottes
¼ potimarron
2cl d'huile d'olive
Sel, poivre
Pm Orange et citron
Pm Épices Tajine
1 litre de bouillon de volaille
Eau
25 cl de crème liquide



Instructions :

Éplucher l'ensemble des légumes et bien les laver, puis réserver.

Ciseler l'oignon, émincer le poireau et faire suer le tout avec les 2 cl d'huile d'olive.
Ajouter l'ensemble des légumes préalablement taillés en paysanne.
Laisser suer de nouveau l'ensemble des légumes quelques minutes.

Ajouter le bouillon de volaille et de l'eau à hauteur des légumes.
Une fois cuits, mixer les légumes et passer à l'étamine.

Fouetter la crème et jouter les épices.

Dresse le potage en assiette creuse et déposer une quenelle de crème montée aux épices et quelques zestes d'agrumes, quelques feuilles de coriandre en décor.



Chef Didier CHAPEAU
Maison Ricordeau
11-13 rue de la Libération
72540 LOUÉ