



## **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