

DÉCEMBRE



Ananas
Citron
Clémentine
Kaki
Kiwi

Litchi
Mangue
Orange
Poire
Pomme



Vos fruits
et légumes du mois



Betterave
Carotte
Céleri
Chou rouge
Chou-fleur
Courge
Cresson
Endive
Épinard

Fenouil
Panais
Patate douce
Poireau
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Rutabaga
Topinambour

Velouté
de potimarron
à la moutarde
et ses croquants
à l'emmental



DIFFICULTÉ :
Moyen



TEMPS :
30 min



PERSONNES :
4

INGRÉDIENTS :

- 500g de potimarron
- 60ml de bouillon de volaille
- 15cl de lait
- 80g d'emmental râpé français
- 2c. à soupe de crème liquide
- 2c. à soupe de moutarde de Dijon Fine & Forte Amora®
- 1 pincée de sel
- 1c. à soupe de graines de moutarde

ÉTAPE 1

Préchauffer le four th. 6 (180 °C) pendant 10 minutes.

ÉTAPE 2

Faire cuire le potimarron non épluché et coupé en gros cubes, à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes, puis l'égoutter et le peler.

ÉTAPE 3

Le remettre à cuire avec le bouillon de volaille et le lait pendant 10 minutes.

ÉTAPE 4

Égoutter encore et mixer.

ÉTAPE 5

Ajouter la crème liquide et l'emmental pour épaissir la préparation. Remettre à chauffer.

Saler, poivrer, et ajouter 2 c. à soupe de Moutarde de Dijon fine & Forte Amora®. Réserver.

ÉTAPE 6

Pour les croquants : Huiler une plaque antiadhésive allant au four.

ÉTAPE 7

Répartir des petits tas d'emmental râpé (environ 10 g) et les étaler à l'aide d'une cuillère.

ÉTAPE 8

Parsemer de graines de moutarde.

ÉTAPE 9

Enfourner et laisser cuire 6 à 8 minutes, le temps qu'ils soient bien dorés.

