

Velouté de potimarron au safran

Pour 4 personnes :

Préparation 10 minutes, cuisson 25 minutes.

Ingrédients :

1 oignon

500 gr de potimarron (je le lave, le vide et garde la peau)

2 carottes

1 blanc de poireau

1 cube de bouillon de légumes

0.1 gr de safran « Trésor de fée »

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

20 cl de crème fraîche



Préparation :

Faire infuser le safran dans un peu d'eau chaude (mais pas bouillante) la veille, ou au moins 4 heures à l'avance.

Epluchez et émincez l'oignon. Le faire revenir dans un faitout dans l'huile d'olive.

Ajoutez le potimarron coupé en cubes, les carottes épluchées et coupées en rondelles, ainsi que le blanc de poireau émincé.

Ajoutez de l'eau pour recouvrir le tout, un cube de bouillon de légumes émietté, le safran infusé, salez et poivrez.

Faites cuire à couvert 25 minutes.

Mixez et servez avec la crème fraîche.

Bon appétit !

 **Trésor de fée**

Suivez-nous sur Facebook et sur notre site internet www.tresordefee.com pour plus de recettes.

Recette proposée par EI Cécilia Foucault productrice de safran à Bergonne (63500)