



Soupe au potiron



Préparation	30 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 à partir de 2021

à base de potiron rôti

Potiron

600 g Chair de potiron
2 échalotes

Soupe

800 ml d'eau
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 ml de crème
1 cs de sel
Un peu de poivre
Un peu de jus de citron

Dressage

Quelques fleurs comestibles
Un peu de sésame noir
Un peu d'huile d'olive

Potiron

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud avec vapeur à 230 °C.
Couper la chair de potiron en morceaux de 2 cm environ. Eplucher les échalotes et les couper en quatre.





Les mettre ensemble sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au niveau moyen pendant 25 minutes.

Soupe

Placer dans une casserole tous les ingrédients et le sel et porter à ébullition, assaisonner avec du poivre et du jus de citron. Ajouter le potiron rôti et les échalotes puis mixer le tout jusqu'à obtention d'un potage velouté.

Dressage

Répartir la soupe dans des assiettes creuses, décorer avec les fleurs comestibles, le sésame noir ou l'huile d'olive.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Préchauffage terminé. Enfournier l'aliment à cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 25 min

Conseils

Remplacer au choix le potiron par des légumes-racines.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Mixeur plongeant

