

Velouté de potimarron et lentilles blondes à la vanille

par Création et Stylisme
Culinaire



V. Cheneau, www.creation-stylisme-culinaire.com

Ingrédients (pour 6) :

- 1 oignon
- 200 g de potimarron
- 50 g de lentilles blondes sèches
- ½ gousse de vanille ou vanille en poudre
- Faisselle de vache ou de chèvre
- Sel, poivre



Préparation :

La veille au soir, placer les lentilles blondes à tremper dans l'eau froide toute la nuit.

Peler et émincer l'oignon. Le faire dorer quelques instants dans une casserole avec un trait d'huile.

Peler, épépiner et détailler le potimarron en morceaux. Les placer dans la casserole avec les lentilles.

Mouiller à l'eau froide non salée, à hauteur de 2 cm au-dessus des légumes. Cuire environ 45 minutes (25 minutes en autocuiseur).

Mixer finement les légumes. Saler, poivrer et parfumer légèrement le velouté avec les grains de vanille. Ajuster la texture avec un peu d'eau. Passer éventuellement le velouté au chinois pour un rendu plus lisse.

Servir le velouté bien chaud avec une cuillère de faisselle de vache ou de chèvre.