

Entrée

Velouté de potiron au riz



(© Passion céréales Marie-Laure Tombini)

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 mn. Cuisson : 25 mn.

Ingrédients :

- 500 g de chair de potiron
- 30 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 80 g de riz cuit
- cannelle, sel, poivre.

Préparation :

- Coupez la chair du potiron en petits cubes.
- Portez à ébullition le bouillon de volaille et le lait dans une cas-

serole. Ajoutez le potiron et le sucre. Salez et poivrez. Baissez le feu et laissez mijoter environ 20 minutes.

Egouttez le potiron et réservez le liquide de cuisson. Passez-le au mixeur afin d'obtenir une fine purée puis ajoutez peu à peu le liquide réservé, jusqu'à avoir la consistance souhaitée. Le mélange doit être onctueux.

Versez le velouté dans des bols individuels, répartissez le riz chaud et saupoudrez de cannelle.