

Verrines de Potimarron



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 gr de potimarron
- 200 gr de céleri- rave
- 20 cl de crème fraîche
- 60 gr de beurre
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de moutarde ancienne
- sel, poivre, ciboulette

Préparation :

1. Faites revenir le potimarron et le céleri-rave émincé finement dans 20 gr de beurre avec le bouillon de volaille
2. Faites cuire à feu doux pendant 25 minutes et ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse
3. Mixez le tout et assaisonnez à votre convenance
4. Fouettez la crème fraîche liquide afin qu'elle s'épaississe et assaisonnez-la. Gardez au réfrigérateur
5. Dans votre première préparation, ajoutez la moutarde ancienne et les 40 grammes de beurre restant en mélangeant un peu
6. Quand tout est prêt, répartissez votre préparation dans 4 verrines et ajoutez-y la crème que vous avez conservée au frais
7. Parsemez de ciboulette et dégustez