



Kaviari Maison

VELOUTÉ DE POTIRON



Saveurs d'automne

IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Velouté de potiron et caviar

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 30 min.

Velouté :

1 oignon jaune · 500g de potiron · ½ pomme de saison · ½ poivron jaune · 50g de beurre · branches de coriandre · 1L de fond de légumes · curcuma · sel · poivre · **125g caviar Baenki**

Décoration :

4 petits potirons

Épluchez et émincez l'oignon et la pomme, puis coupez le potiron et le poivron en petits morceaux. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir le tout à feu doux pendant 10 minutes.

Ajoutez le curcuma, salez et poivrez, puis versez le fond de légumes et ajoutez les branches de coriandre.

Portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes. Retirez les branches de coriandre, mixez finement au blender, puis rectifiez l'assaisonnement. Découpez le chapeau des petits potirons et évidez-les à l'aide d'une cuillère. Remplissez-les de velouté, puis déposez sur chacun une cuillerée de caviar.



Kaviari
PARIS