

Velouté de potimarron — la fiche recette

Potimarron Déshydraté en Cubes · Sachet de 100 g · Pour 4 personnes



POUR

4 personnes

TREMPAGE

1 heure

CUISSON

20 à 25 min

DIFFICULTÉ

Très facile

Ce qu'il vous faut

1 sachet de Potimarron Déshydraté en Cubes Papyllés (100 g)

1 oignon

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 litre de bouillon de légumes (ou d'eau)

10 cl de crème (facultatif)

Sel et poivre (le sel en fin de cuisson seulement)

Les étapes

1. **Faites tremper** les cubes de potimarron dans de l'eau pendant environ 1 heure, puis égouttez-les.
2. **Faites revenir** l'oignon émincé 3 minutes dans l'huile d'olive.
3. **Ajoutez** les cubes égouttés et le bouillon, puis portez à ébullition.
4. **Laissez cuire** 20 à 25 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les cubes soient bien tendres.
5. **Mixez**, ajoutez la crème si vous le souhaitez, **salez en fin de cuisson** après avoir goûté, poivrez et servez bien chaud.

Les astuces de Francis

- **Le trempage d'environ 1 heure** permet aux cubes de se réhydrater à cœur : le velouté n'en sera que plus onctueux.
- **Salez toujours en fin de préparation**, après avoir goûté, et ajustez l'assaisonnement selon vos goûts.
- **Envie de varier ?** Les cubes de potimarron se glissent aussi dans les risottos, les purées et les plats mijotés.

PAPYLLES — Artisan déshydrateur

11 rue de Lille

59200 Tourcoing

France

Tél. 07 60 39 11 63

contact@papyllés.fr

papyllés.fr

Commande en ligne uniquement

Retrait Click & Collect sur rendez-vous

(magasin fermé au public)

SAS PAPYLLES · SIRET 978 253 300 00013 · TVA FR80978253300

SCANNEZ POUR
COMMANDER EN LIGNE

Préparation artisanale aux ingrédients issus de l'agriculture biologique. À conserver au sec et à l'abri de la lumière.