

Velouté de potiron aux amandes et au parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 1 bulbe d'ail
- 0,7 l de bouillon de poule
- 4 oranges
- 1 dl de crème
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 dl de crème fraîche
- 100 g d'amandes effilées
- 100 g de parmesan, râpé grossièrement
- poivre et sel

Préparation

Faire suer le potiron (coupé en dés) et l'ail émincé.

Mouiller avec le bouillon de poule et laisser cuire jusqu'à ce que le potiron soit cuit.

Ajouter le jus des oranges, la crème, la moutarde forte en terminant par la crème fraîche. Mmm!

Servir en garnissant d'amandes effilées et de vrai parmesan râpé grossièrement.

Saler et poivrer selon vos goûts.

Nous vous souhaitons un 'chic' repas.

L'équipe de Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)