

## ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΠΟ ΠΟΤΙΜΑΡΟΝ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ- VELOUTE POTIMARRON CANNELLE



VELOUTE DE POTIMARRON

### Υλικά :

600 γρ [ποτιμαρόν](#)  
1 μεγάλο κρεμμύδι  
λίγο βούτυρο  
1 λίτρο ζωμό  
1 κουταλάκι κανέλα  
1/2 κουταλάκι ζάχαρη  
αλάτι  
πιπέρι

### Εκτέλεση :

Βγάζουμε τη φλούδα από το ποτιμαρόν και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

Το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το βούτυρο και το κρεμμύδι.

Ρίχνουμε το ζεστό ζωμό, την κανέλα και τη ζάχαρη.

Αφήνουμε 45 λεπτά να βράσει σε χαμηλή φωτιά.

Περνάμε τη σούπα στο μπλέντερ.  
Αλατοπιπερώνουμε αν χρειαστεί.

Σερβίρεται με στραγγιστό γιαούρτι, κρέμα γάλακτος, ή σαντιγί και κυβάρια από σωταρισμένο φουά γκρα !

### Ingrédients :

600 g de chair de potimarron  
1 gros oignon  
1 peu de beurre  
1 litre de bouillon maison chaud ou 1 cube de bouillon bio + 1 litre d'eau chaude  
1 càs rase de cannelle  
1/2 càc de sucre  
sel  
poivre

### Préparation :

Eplucher le potimarron et le couper en petits morceaux.

Le faire revenir dans le beurre avec l'oignon.

Verser le bouillon chaud, la cannelle et le sucre.

Laisser cuire 45 minutes.

Mixer.

Saler si nécessaire.

Poivrer.

Servir avec une chantilly et des morceaux de foie gras poêlés.