



Velouté de patates douces à la cancoillotte

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte nature Le Francomtois
- 4 oeufs Coquy
- 800g de patates douces
- 2 carottes
- 1 saucisse de Morteau en lamelles
- 1 oignon jaune

- 2 petites gousses d'ail
- 1 pincée de poudre de noix de muscade
- 1 branche de thym
- 400ml de bouillon de légumes
- Huile d'Olive
- Sel, poivre



La préparation

- Eplucher et couper les patates douces et les carottes en morceaux.
- Faire chauffer de l'huile dans une cocotte et faire revenir l'ail et l'oignon haché pendant 1-2 minutes. Ajouter les légumes en mélangeant et laisser cuire 3-4 minutes.
- Ajouter le bouillon de légumes, le thym et la muscade. Laisser cuire 10 minutes environ. Une fois les légumes cuits, transférer le tout dans le bol d'un blender.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de cancoillotte, assaisonner si besoin et mixer le tout pour obtenir une consistance lisse.
- Pendant ce temps, faire cuire les œufs pendant 6 minutes en les plongeant dans de l'eau bouillante.
- Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile et faire griller les lamelles de saucisse de Morteau.
- Verser le velouté dans des bols, ajouter une cuillère de Cancoillotte, un œuf mollet coupé en deux, des lamelles de saucisse de Morteau et du thym frais.