Velouté de potimaron à la cancoillotte fumée

Entrée

15 - 30 min

6 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois fumée

Les ingrédients

- 250 g de cancoillotte Le Francomtois Fumée
- 800 g de potimarron
- 2 oignons
- 25 g de beurre
- ½ litre de lait
- ½ litre de bouillon de légume ou volaille (un cube de bouillon)

La préparation

- Retirez les fibres et les pépins du potimarron, coupez-le en gros cubes.
- Epluchez les oignons, émincez-lesfinement.
- Faites étuver les oignons dans une casserole avec du beurre, sans les laisser colorer.
- Ajoutez le potimarron, le lait et le bouillon, et portez à ébullition. Salez, poivrez.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 min.
- Mixez la soupe, afin d'obtenir un velouté bien fluide. Ajoutez la cancoillotte fumée en mélangeant sur feu doux.
- Servez bien chaud.
- Astuce : Les pépins peuvent être nettoyés, lavés, séchés, grillés dans une poêle et servis avec le potage.