

Velouté de potimarron à la bigarade



Pour 2/3 personnes :

- 300g de **potimarron** (ou d'une autre variété de courge / potiron : la consistance sera moins épaisse)
- 75 cl de **bouillon de légumes** (Ariaké)
- le zeste d'une **orange amère**, finement râpé
- 2 cs de jus de **citron** (si vous aimez l'amer, vous pouvez remplacer par du jus d'orange amère)
- 1 cs de **crème fraîche** épaisse
- **sel, poivre** du moulin

1. Faites cuire le potimarron coupé en gros dés (non épluché, ce n'est pas nécessaire) dans le bouillon de légumes, à couvert, pendant 20 à 30 minutes (moins si c'est une autre variété de courge ; le potimarron est plus farineux, il lui faut plus de temps pour être tendre). Mixez avec les 3/4 du liquide de cuisson. Si la soupe est trop épaisse, allongez avec le reste.

2. Ajoutez le jus et le zeste d'orange amère, le jus de citron, la crème fraîche épaisse, salez et poivrez.

3. Dégustez bien chaud.

