

## Velouté de potimarron aux moules de bouchots

Préparation **30 mn**

Cuisson **55 mn**

Temps Total **1 h 25 mn**



### **Ingrédients / pour 4 personnes**

- 4 potimarrons (800 g de chair)
- 1 L de moules
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 L de bouillon de volaille (2 cubes)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 dosettes de safran
- 1/2 botte de coriandre ou 2 cuillères à soupe de coriandre en poudre
- 30 g de beurre
- sel, poivre

### **PRÉPARATION / Velouté de potimarron aux moules de bouchots**

- 1 Découpez le chapeau des potimarrons, retirez les graines. Séparez la chair de l'écorce sans l'abîmer au couteau et à la cuillère. Couper les morceaux grossièrement.
- 2 Faites fondre la chair de potimarron avec 15 g de beurre et 1 gousse d'ail hachée. Poivrez, puis ajoutez les tiges de la coriandre hachée ou les 2 cuillères de coriandre en poudre, versez le bouillon de volaille et laissez cuire 20 minutes.
- 3 Faites revenir 10 minutes dans le reste de beurre 1 gousse d'ail et 2 échalotes coupées finement. Ajoutez 10 cl d'eau et les moules. Faites-les ouvrir 5 minutes à couvert. Retirez-les à l'écumoire, gardez le jus. Décoquillez-les.
- 4 Passez la soupe au mixer, délayez avec un peu de jus des moules, ajoutez la crème puis rectifiez l'assaisonnement.

#### ***Pour finir***

Ajoutez les moules et le safran. Donnez un bouillon, versez le velouté dans les coques de potimarron. Décorez de coriandre ciselée.