Velouté de potirons aux éclats de noisettes et chantilly

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 potirons
- 4 échalotes ou oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 fond blanc de volaille
- 10 pommes de terre
- crème fraîche moyennes.
- sel, poivre
- noisettes

Préparation

- Éplucher les potirons, oignons, gousses d'ail et pommes de terre
- Couper les potirons et les pommes de terre en gros cubes
- Émincer les oignons et les gousses d'ail et les faire revenir doucement dans un grand fait-tout avec un peu de beurre et une pincée de sel sans les faire colorer.
- Ajouter les potirons et les pommes de terre ainsi que fond blanc (2 litres)
- Laisser bouillir durant 30 à 40mn
- Mixer la préparation de façon à obtenir une purée lisse et un peu épaisse et incorporer la crème fraîche
- Laisser mijoter
- Au dressage, ajouter un peu d'huile de noisettes et parsemer avec des éclats des noisettes

remarque : le blanc de volaille peut être préparé ou acheté tout prêt