

## Velouté de potiron au foie gras et crumble de pain d'épices

Cette recette de velouté de potiron au foie gras, très simple, fera à coup sur son petit effet. Un conseil, si vous ne voulez pas être débordé le jour J et pouvoir profiter de vos invités, n'hésitez pas à préparer le velouté et le crumble de pain d'épices la veille, il ne vous restera que les pépites de foie gras à poêler minutes le jour J. Et pour un accord parfait, n'hésitez pas à l'accompagner d'un verre de Monbazillac.

Et chez vous ? Quelle est la recette minute qui épate vos convives ?

[Imprimer](#)

Velouté de potiron au foie gras et crumble de pain d'épices

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 150 g de [pépites de foie gras](#)
- - 20 g d'[échalote hachée](#)
- - 100 g de [marrons](#)
- - 25 cl de bouillon de volaille
- - 600 g de [cubes de potiron](#)
- - 10 cl de [crème liquide](#)
- - 1 pincée de cannelle
- - Poivre blanc
- - 1 [tranche de pain d'épices](#)

### Instructions

1. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, puis faites-y revenir l'échalote hachée et les marrons jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement. Ajoutez les cubes de potiron et couvrez de bouillon de volaille. Salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert pendant 25 minutes.
2. Ajoutez un trait de crème liquide, assaisonnez de cannelle et de poivre blanc moulu puis mixez le tout au blender pour obtenir une préparation bien lisse. Réservez au chaud.
3. Faites sécher le pain d'épices au four à 180° pendant une dizaine de minutes. Laissez refroidir puis passez le tout au mixeur pour obtenir une poudre fine.
4. Assaisonnez les pépites de foie gras de sel et poivre. Faites chauffer une poêle et laissez-les cuire 30 secondes de chaque côté, sur feu vif : elles doivent être caramélisées.
5. Répartissez le velouté dans des bols. Ajoutez les pépites de foie gras, le crumble de pain d'épices et servez sans attendre.