

# Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	10	minutes
Temps de cuisson	15	minutes
Temps de réfrigération		minutes

## Potages

### MA RECETTE



### Velouté de potíron aux châtaignes

#### Il me faut

- 1 kg de potíron
- 1,5 l de bouillon de volailles
- 2 c à s fleur de maizena
- 1 c à c sucre
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 g de crème fraîche
- Brisures de châtaignes
- Sel, poivre
- Fleur de sel

#### La recette

Couper la chair du potíron en morceaux.

Préparer un litre et demi de bouillon de volaille. Le porter à ébullition et y plonger le potíron et laisser bouillonner 15 minutes. Prélever les morceaux de potíron et les passer au mixeur avec un peu du jus de cuisson.

Délayer la Fleur de Maïs de Maizena dans 20 cl de jus de cuisson. Incorporer au jus de cuisson, ainsi que le potíron mixé. Assaisonner de sucre, muscade, sel et poivre selon votre goût. Ajouter la crème fraîche. Bien mélanger. Garder au chaud sur feu doux.

Réduire les brisures de châtaignes en grosses miettes à l'aide d'une fourchette.

Verser le velours de potíron dans les assiettes. Parsemer de brisures de châtaignes. Au centre de chaque assiette, déposer une grosse pincée de fleur de sel et re-poivrer de deux tours de moulin.