

Velouté de potimarron carotte lard

Octobre vient à peine de pointer le bout de son nez que les températures commencent déjà à faire la grimace. Et forcément, on commence à avoir envie de petits plats qui réchauffent ! L'autre jour, chez le primeur, je tombe sur un joli potimarron. Et là, c'est décidé : il va finir en velouté ! Un bon velouté rustique, ...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 25 min · Facile · France

Les ingrédients

1	potimarron
2	Pomme de terre
1	Oignon
1	Carotte, optionnel
	pancetta, optionnel
25 cl	Lait
2 pincées	Cumin

La marche à suivre

1. Commencer par couper le potimarron en quatre, puis retirer les graines à l'aide d'une cuillère. Personnellement, je conserve la peau : elle est généralement assez fine et se mixe très bien une fois cuite. Et puis, soyons honnêtes, ça fait toujours un peu moins d'épluchage !
2. Éplucher les pommes de terre et la carotte, puis les couper grossièrement. Tout finira au mixeur, alors inutile de sortir les couteaux de compétition et de jouer les maîtres japonais côté découpe ! Même combat pour l'oignon : on l'épluche et on le coupe grossièrement. Pas besoin qu'il soit beau, il ne passera pas au casting final.
3. Alors là, j'avais un morceau de pancetta qui traînait dans le frigo, je l'ai donc utilisé. Mais des lardons ou quelques tranches de poitrine fumée feront très bien l'affaire aussi. L'idée, c'est d'apporter une petite touche fumée qui va donner du caractère au velouté. Et si vous n'avez rien de tout ça sous la main, pas de panique : le potimarron se débrouille très bien tout seul !
4. Personnellement, j'aime bien préparer un bouillon de légumes à côté. Ça apporte un petit supplément de goût qui fait la différence. Ici, je l'ai réalisé avec des épluchures, comme d'habitude. Rien ne se perd, tout se transforme ! Mais si vous avez des cubes de bouillon dans le placard, ils feront parfaitement l'affaire. Et à défaut, de l'eau fera aussi le travail.

5. Faire revenir la pancetta dans une cocotte ou un faitout, sans ajouter de matière grasse. Elle va tranquillement rendre son gras et commencer à griller. Ça sent déjà bon, non ? Ajouter ensuite l'oignon et le faire revenir quelques minutes, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement translucide. Ajouter les morceaux de potimarron et les faire revenir quelques minutes avec la pancetta, histoire de commencer à développer les saveurs. Incorporer ensuite les pommes de terre et la carotte. Verser le bouillon à hauteur des légumes, puis ajouter le lait. Laisser mijoter une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Pour vérifier, rien de plus simple : la pointe d'un couteau doit s'y enfoncer sans résistance.
Durée : 25 min
6. Une fois les légumes bien cuits, mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender jusqu'à obtenir une texture bien veloutée. Goûter, puis ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Attention tout de même : la pancetta apporte déjà pas mal de sel, alors mieux vaut goûter avant de dégainer la salière ! De mon côté, j'ai ajouté quelques pincées de cumin, parce qu'on adore ça à la maison. Mais là encore, chacun fait comme il aime. On retrouve la douceur légèrement sucrée du potimarron et de la carotte, le côté bien rond des pommes de terre et cette petite note fumée apportée par la pancetta. Bref, ça fonctionne sacrément bien !
7. Verser le velouté dans de belles assiettes creuses ou des bols, ajouter quelques croûtons de pain aillés, parsemer de graines de courge et terminer par un petit filet de crème semi-épaisse. Et voilà ! Un velouté rustique, gourmand et réconfortant, parfait pour affronter les premières soirées fraîches sans avoir besoin de ressortir la doudoune. Bon appétit, et surtout, régalez-vous !