

## Velouté de courge aux lardons

Temps de préparation et cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 potimarron de taille moyenne (ou butternut, citrouille, potiron...)
- 1 cuillère à café de gingembre râpé (optionnel)
- 2 à 4 cuillères à soupe de la crème épaisse ou entière fluide
- 225 g de lardons fumés
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 cuillères à soupe de beurre doux
- 1 verre de bouillon
- Sel fin
- Poivre



## PROGRESSION

Eplucher le potimarron, le couper en cubes, et le laisser cuire à feu doux avec 1 verre d'eau pendant 20 minutes dans une cocotte ou une casserole couverte.

Dans une poêle, laisser brunir les lardons pendant 10 minutes.

Dans une seconde poêle, faire caraméliser la gousse d'ail et les 2 échalotes dans 2 cuillères à soupe de beurre doux, sur feu moyen-vif pendant quelques minutes.

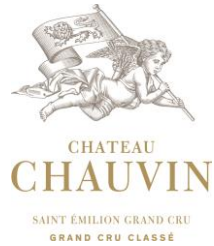
Mixer les cubes de potimarron, puis ajouter l'ail et les échalotes, le gingembre et la crème ; mixer à nouveau.

Compléter avec du bouillon jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Salez et poivrez selon votre goût.

Servir dans une assiette creuse, déposer les lardons dessus juste avant le service.





THE  
BORDEAUX  
KITCHEN

## ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Folie de Chauvin 2014.

**Température de service :** Entre 16 et 18 °C

**Accord :** Folie 2014 nous régale sur ce plat par sa fraîcheur, ses arômes de cerises et de fraises des bois avec une note mentholée.

