



Velouté de courge aux dattes, chips de pomme de terre Vitelotte et noix de cajou grillées



Pour 12 verrines

Ingrédients:

- 500 g de courge
- 1/2 brique de crème fraîche liquide
- 1/2 concentré de bouillon de volaille
- 125 g de dattes dénoyautées Maître Prunille
- 50 g de noix de cajou grillées non salées Maître Prunille
- Quelques grosses pommes de terre Vitelotte (pour la réalisation des chips)

Préparation:

- Faire des chips de pommes de terre Vitelotte à la mandoline pour obtenir des tranches très fines.
- Eplucher la courge, la couper en morceaux, ajouter les dattes et faire cuire dans l'eau avec du concentré de bouillon de volaille pendant 20 minutes.
- Egoutter mais garder le bouillon de cuisson.
- Ajouter la crème fraîche liquide avec les morceaux de courge et de dattes puis mixer. Ajouter un peu de bouillon pour obtenir une soupe onctueuse.
- Réduire les noix de cajou grillées en gros morceaux et parsemer le velouté.
- Couper les pommes de terre Vitelotte en fines lamelles et les passer quelques minutes au four. Ajouter les sur les verrines.

