Les épices curieuses
*Explorateurs de saveurs étonnantes*

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

# Velouté potimarron tomate, crème de châtaigne & Tomate en Poudre

Ce velouté potimarron tomate est un bol d'automne à la fois doux et profond : la chair de potimarron rôtie apporte une onctuosité naturellement sucrée, la crème de châtaigne lui donne une texture gourmande et veloutée, et la Tomate en Poudre ajoute une pointe d'acidité fruitée et une note confite qui relève l'ensemble. Servi en entrée chaleureuse ou en dîner léger, il réchauffe sans alourdir. Prépare-le en semaine ou pour recevoir : la recette reste simple, rapide et très adaptable — tu peux ajuster l'onctuosité, la tenue et la finition selon ton goût. En quelques gestes tu obtiens un velouté riche, équilibré et visuellement très appétissant.

| P | T | C | D |
|---|---|---|---|
| PERSONNES | PRÉPARATION | CUISSON | DIFFICULTÉ |
| **4** | **20 min** | **40 min** | **facile** |

## Ingrédients

- 1 potimarron moyen (≈1–1,2 kg)
- 1 oignon jaune moyen
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + un filet pour la finition
- 800 ml de bouillon de légumes chaud
- 200 g de crème de châtaigne (en bocal)
- 1 cuillère à café rase de Tomate en Poudre
- Sel et poivre du moulin
- Quelques châtaignes rôties ou concassées (≈100 g) pour servir
- Ciboulette ou persil ciselé pour la fraîcheur

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tomate en Poudre

Scanner pour voir le produit

- Crème fraîche ou crème végétale (optionnel, 50–80 ml)

# Préparation

Préchauffe le four à 200 °C. Coupe le potimarron en deux, enlève les graines et tranche en quartiers (garde la peau si tu veux, elle devient tendre à la cuisson). Mélange avec 1 cuillère à soupe d’huile d’olive, une pincée de sel et étale sur une plaque.

Rôtis le potimarron 25–30 minutes jusqu’à ce que la chair soit tendre et légèrement caramélisée. Pendant ce temps, émince l’oignon et écrase l’ail.

Dans une cocotte ou une grande casserole, chauffe 1 cuillère à soupe d’huile d’olive. Fais revenir l’oignon 5 minutes jusqu’à ce qu’il devienne translucide, ajoute l’ail une minute sans le brûler.

Ajoute la Tomate en Poudre à l’oignon et mélange 1 minute pour la torréfier légèrement: cela libère sa profondeur sans la dessécher.

Récupère la chair du potimarron rôti et ajoute-la dans la cocotte. Mouille avec le bouillon de légumes chaud, porte à frémissement et laisse cuire 8–10 minutes pour bien lier les saveurs.

Hors du feu, incorpore la crème de châtaigne. Mixe au plongeant jusqu’à obtenir un velouté lisse et soyeux. Ajuste la consistance avec un peu d’eau ou de bouillon si besoin.

Goûte et rectifie l’assaisonnement en sel et poivre. Si tu veux une touche plus fraîche, ajoute ½ cuillère à café supplémentaire de Tomate en Poudre en fin de préparation.

Serre chaud, verse une cuillerée de crème de châtaigne au centre pour le visuel, parsème de châtaignes rôties et de ciboulette ciselée, finis d’un filet d’huile d’olive.

## Le conseil des Épices Curieuses

Pour un velouté ultra-lisse, passe-le au tamis après mixage. Si tu préfères une version plus légère, remplace la crème de châtaigne par 80 ml de crème végétale et 2 c. à soupe de purée de châtaigne pour conserver le goût. Torréfie des noisettes ou des graines de courge pour un croquant différent.