



## Velouté de potimarron truffé

### Recette pour 8 personnes

Potimarron 500g	Truffe Tuber melanosporum 40g
Oignons 200g	
Poireaux 200g	
Pommes de terre 250g	
Sel, poivre, gros sel	
Beurre 40g	
Lait ½ L	
Crème 250cl	

### Réalisation :

Mettre à infuser la truffe hachée dans la crème en conservant quelques lamelles. Nettoyer et éplucher : oignons, pommes de terre, potimarron et poireaux. Détailler en dés tous les légumes. Faire suer les oignons et les poireaux au beurre, ajouter le potimarron. Mouiller au lait froid puis ajouter les pommes de terre. Cuire à couvert 25 minutes.

Une fois la cuisson terminée, mixer, crémer et rectifier assaisonnement et onctuosité.

Dresser dans une assiette creuse, décorer avec une lamelle de truffe.