Velouté de Potiron aux Châtaignes

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (de type Musquée ou encore Butternut)**
- **300 g de châtaignes fraîches**
- **2 grosses pommes de terre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 grosse carotte**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **gros sel**

1. Trier et laver la courge, les pommes de terre, la carotte et l'oignon puis les couper en gros morceaux dans une cocotte minute.

2. Ajouter 2 pincées de gros sel puis de l'eau jusqu'au 3/4 de la cocotte puis mettre le cube de bouillon et la graisse de canard.

3. Fermer puis mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

4. En parallèle, laver puis inciser du bout du couteau les châtaignes puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.

5. Une fois cuites, retirer la première peau puis les réserver.

6. Après cuisson, découvrir la cocotte minute puis ajouter la crème fraîche et les châtaignes. Remettre à cuire à découvert durant une vingtaine de minutes.

7. Pour finir, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt !

   Il est fortement conseillé de déguster ce velouté avec des croutons de pains et du gruyère fraîchement râpé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !