

Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacaune

Pour 8/10 personnes :

- 2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)
- 2 pommes de terre
- 4/5 litres d'eau
- 2 beaux oignons doux (type Mulhouse)
- 300 g de talon de jambon des Monts de Lacaune (ou morceaux de jambon cru, serrano...)
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 50 cl de crème fraîche liquide
- poivre et sel

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.
2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux légumes.
3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.
4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives. ☐

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !

Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

