



VELOUTE DE POTIMARRON A L'ORANGE, chips de Chorizo :

Ingrédients pour 2 personnes :

300g de potimarron

1 orange non traitée

1 cs de crème épaisse

6 tranches de chorizo

Sel, Poivre

1. Préchauffer le four à 200°C
 2. Placer les tranches de chorizo sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
 2. Pelez et coupez le potimarron en cubes.
 3. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau, salez et portez le mélange à ébullition. Laissez cuire 20 min sur feu moyen.
 4. Placer la plaque de chorizo dans le four pendant 3-4min. Puis les ressortir et les faire reposer sur un papier absorbant.
 5. Egouttez le potimarron en réservant le liquide de cuisson. Mixez-les et ajoutez peu à peu le liquide de cuisson, jusqu'à avoir la consistance souhaitée. Le mélange doit être onctueux.
 6. Prélevez le zeste et le jus de l'orange. Ajoutez-les à la soupe. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement.
 7. Dans une assiette creuse, verser le velouté chaud. Y déposer une cuillère à café de crème au centre puis disposer les chips de chorizo
- Bonne dégustation !