

# Marmites de velouté de potiron aux ravioles

---



Préparation : 10 minutes • Cuisson : 45 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

2 oignons – 2 gousses d'ail – 1 cuil. à soupe d'huile d'olive – 500 g de potiron – 1 cube de bouillon de volaille – 1 plaquette de ravioles de Romans – Ciboulette– Sel et poivre

Émincez les oignons et hachez l'ail. Faites fondre le tout dans une casserole à fond épais, avec l'huile d'olive.

Pelez et détaillez le potiron en cubes. Ajoutez dans la casserole avec l'ail et l'oignon. Mélangez et faites cuire 10 minutes sur feu doux.

Versez 50 cl d'eau. Ajoutez le cube de bouillon émietté, du sel et du poivre et faites mijoter 30 minutes environ, jusqu'à ce que le potiron soit tendre.

Passez ensuite au mixeur en ajoutant un peu d'eau si la consistance du velouté vous semble trop épaisse.

Versez le velouté de potiron bien chaud dans chaque petite marmite et déposez à la surface quelques ravioles. Laissez reposer 5 minutes environ avant de déguster. Décorez de brins de ciboulette.

**Conseil :** Vous pouvez également décorer la surface de cette soupe de baies roses.

## Velouté aux cèpes

---



Préparation : 15 minutes • Cuisson : 22 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 verrines

400 g de cèpes – 20 g de beurre – 1 échalote – 20 g de feuilles de coriandre – 1,5 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse – Sel et poivre

Rincez les cèpes sous l'eau.

Dans une casserole beurrée, faites suer l'échalote émincée. Ajoutez les cèpes et la coriandre. Salez et poivrez.

Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Ajoutez la crème fraîche, portez à ébullition pendant 2 minutes.

Laissez frémir encore 5 minutes à feu doux. Retirez et mixez le tout.

Servez chaud.