

## Velouté de potimarron, butternut et Rouge Vif d'Etampes au munster



### Ingrédients

pour 12 personnes

- 200 g de potimarron avec sa peau sans les pépins
- 200 g de butternut sans les pépins et la peau
- 200 g de Rouge Vif d'Etampes, sans les pépins et la peau
- Une noix de beurre
- 250 g de crème fraîche Label Rouge Alsace
- 3 l de bouillon de poule ou de légumes
- 1 fromage de Munster (500 g)
- Sel et poivre

### Préparation

- Suer sans coloration, dans le beurre, les légumes coupés en dés d'un cm.
- Mouiller avec le bouillon de poule.
- Laisser frémir au moins vingt minutes.
- Mixer puis ajouter le munster découpé en cubes.
- Laisser cuire encore une minute en remuant bien puis cessez le feu. Mixer à nouveau.
- Ajouter la crème.
- Saler et poivrer.

### Les conseils du chef

Comme sur la photo, disposer le velouté dans des bols, recouvrir de pâte feuilletée puis enfourner rapidement.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »