



VELOUTÉ POTIRON

Franc-Comtois
à la saucisse de Morteau



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g ou 100mL

Kilocalories	126,1 Kcal	Glucides	5,6 g
Valeur énergétique	527 KJ	Sucres	2,7 g
Matières grasses	8,7 g	Protéines	4,9 g
Acides gras saturés	3,4 g	Sel	1,2 g

Le Nutri-Score est développé et soutenu par Santé Publique France et les pouvoirs publics.



www.saucissedemorteau.com



PLAT

Velouté potiron Franc-Comtois à la saucisse de Morteau



Niveau
facile



Préparation : 1h15
Cuisson : 45 min



4 personnes

Ingrédients :

- 1 saucisse de Morteau (350g)
- 100g de marrons cuits
- 1 potiron ou potimarron (550g)
- 100g de pommes de terre
- 20cl de lait
- 1 oignon (100g)
- 1 bouquet de persil (10g)
- 2 bouillons de légumes (20g)
- 1 c à s d'huile d'olive (15g)
- 1 pincée de muscade (2g)

Préparation :

Découpez le potiron en petits morceaux après l'avoir décortiqué entièrement. Éplucher les pommes de terre et découper en petits dés. Mettre les morceaux dans une grande casserole et recouvrir jusqu'à hauteur d'eau.

Laisser cuire une bonne demi-heure et vérifier la cuisson.

Le potiron est cuit lorsqu'il est tendre.

Égoutter le potiron cuit et les pommes de terre dans un bol avec un peu de lait. Pendant ce temps, émincer l'oignon en petits dés ainsi que les marrons. Faire suer l'oignon dans la casserole avec les cubes de bouillon dans l'huile d'olive.

Découper la saucisse en dés grossiers et les ajouter, faire dorer quelques minutes. Ajouter au fur et à mesure le velouté de potiron ainsi que le persil haché en gros morceaux. Laisser cuire à feu doux pendant une bonne quinzaine de minutes après avoir terminé avec l'ajout des marrons et de la noix de muscade.

Présentation :

En soupière.

Vins en harmonie :

- Vin blanc :
- Bourgogne Chardonnay - Jura



Réputée pour sa générosité, son goût fumé et sa texture équilibrée, l'IGP saucisse de Morteau séduit les gourmets autant que les gourmands. Les connaisseurs ne s'y trompent pas : voilà un produit de terroir inspiré de la tradition artisanale qui a su préserver son authenticité et sa qualité.