

# Velouté de potiron à la raclette

*pour 4 personnes*



## **Ingrédients :**

- 1 potiron d'environ 1 kg
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de fromage pour raclette
- 20 cl de crème
- 50 cl de bouillon
- des noisettes torréfiées et concassées
- 1 filet d'huile d'olive, du sel, du poivre

## **Préparation : 20 mn ; cuisson : 30 mn**

- Éplucher et épépiner le potiron puis le détailler en gros cubes. Dans une cocotte minute, faire revenir un oignon ciselé dans une huile bien chaude.
- Ajouter le potiron en cubes et faire revenir quelques instants.
- Ajouter 50 cl de bouillon de légumes. Fermer la cocotte minute, et faire cuire 20 mn.
- Mixer avec la moitié du bouillon et la crème. Rajouter du bouillon si nécessaire pour obtenir une texture homogène et onctueuse.
- Râper la raclette et l'étaler finement sur une feuille de papier sulfurisé de manière à obtenir des cercles. Enfournier pour 6 mn dans un four préchauffé à 200° C. Vérifier que le fromage ne brûle pas !
- Sortir les disques de raclette et les laisser refroidir sur une surface fraîche.
- Répartir la soupe dans les bols. Parsemer de noisettes concassées et ajouter un mince filet d'huile d'olive. Décorer avec les chips de raclette. Servir aussitôt.