

# Velouté de potimarron à l'orange et au pain d'épice



## **Ingrédients**

1 potimarron  
2 grosses pommes de terre  
2 petits oignons  
2 oranges  
75cl environ de bouillon de légumes  
20 cl de crème liquide de soja ou de riz ou de crème fraîche  
1 cuiller à soupe de concentré de tomate  
1 cuiller à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de cannelle  
3 tranches de pain d'épice  
Sel et Poivre

*1 Epluchez et coupez grossièrement les pommes de terre ainsi que les oignons. Débarrassez le potimarron de sa peau, de ses pépins et de ses fils. Coupez sa chair en dés.*

*2 Prélevez les zests d'orange et pressez les.*

*3 Découpez le pain d'épices en dés puis faites les doucement toaster dans une poêle à sec.*

*4 Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole, faites y revenir le potimarron, les pommes de terre, et les oignons durant 5 minutes.*

*5 Couvrez le tout avec le bouillon. Portez à ébullition et cuisez durant 15 minutes.*

*6 Incorporez le concentré de tomate, le jus d'orange, la crème liquide, le sel et le poivre. Passez le tout au mixer. Finissez à petit feu durant 3 minutes, en surveillant pour ne pas laisser bouillir le velouté.*

*7 Servez le velouté avec les zests d'orange et les dés de pain d'épices. Ajoutez la pincée de cannelle.*