

Velouté de potiron au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 oignons doux, ½ potiron, 3 pommes de terre moyennes, 3 gousses d'ail
- 2 l d'eau
- Pistils de safran (compter 2 à 4 stigmates par personne)
- 1 brin de thym
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de gros sel marin et poivre

Préparation

Infusez le safran*.

Pelez et émincez les oignons, pelez et écrasez l'ail.

Lavez le potiron et coupez-le en gros cubes.

Pelez et coupez les pommes de terre en cubes.

Effeuillez le thym.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive sans la faire fumer.

Versez-y les oignons et faites suer.

Ajoutez le potiron et le safran, laissez mijoter 5 mn.

Mouillez avec l'eau, ajoutez les pommes de terre, le thym, et 1 c à s de gros sel marin.

Laissez cuire à sans couvrir, 15 à 20 mn.

Mixez le potage et donnez quelques tours de moulin à poivre.

Mélangez et servez chaud.

Bon appétit