

CRÈME DE POTIRON MUSQUÉ AUX SAVEURS DE BAERAWECKA

Créée par

Thomas KOEBEL, Le Relais de la Poste* à La Wantzenau

Pour 12 personnes (3 à 4L environ)

- 125 g d'oignons ciselés
- 900 g de potiron muscadé épluché coupé en gros morceaux
- 350 g de pommes de terre épluchées coupées en cubes
- 1.5 l de bouillon de légumes
- 3 dl de lait
- 10 g de chaque sorte de fruits secs : abricots, raisins, figues, pruneaux et 20 g de noix
- Une ou deux pincées d'épices à pain d'épices
- 6 dl de crème liquide (si possible à 35%)
- 50 g de beurre



Préparation

- Faire fondre le beurre, faire suer les oignons, saler d'une pincée de sel. Ajouter le potiron, les pommes de terre et mouiller avec le bouillon de légumes.
- Cuire 35' à 40' environ. Bien mixer le tout. Récupérer un peu de velouté dans un bol et mixer avec les fruits secs.
- Rajouter le mélange mixé dans la marmite. Ajouter la crème, le lait et donner un coup d'ébullition.
- Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel) et donner un tour de moulin à poivre. Mettre les épices à pain d'épices afin de faire infuser.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Faire griller une fine tranche de pain d'épices ou de baerawecka, ou bien une chips de lard séchée.

La déposer en morceaux sur l'assiette de velouté chaud et déguster



Pour financer 50 séances de musicothérapie, 30 de boxe et 20 de maquillage spécifique pour des malades en traitement .

Pour financer 80 séances de « café-répit » avec une psychologue et une sophrologue suivie d'une collation pour des groupes d'aidants