

# Velouté de potiron et à la Tomme de Savoie



Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

- 800 g de potiron ou courge « Muscade »
- 2 belles carottes
- 1 bouillon cube à la volaille
- 30g de beurre
- 180 g de châtaignes entières cuites au feu de bois ou en conserve
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 150 g de Tomme de Savoie en fines lamelles

Dans une cocotte, mettezle potiron coupé en gros dés et les carottes en rondelles. Couvrez d'eau, émiettezle bouillon cube et laissez cuire 20 min à couvert.

Passez la soupe aumoulin, mettez le beurre etre muez.

Dans un bol, disposez les châtaignes émiettées, les lamelles de Tomme de Savoie et un filet de crème fraîche.