



## Un velouté d'automne terre et mer

par  
Annie et Jean-Marie P.



### Velouté de Potirons aux Moules

2 kg de potiron ou de citrouille, 1 litre de moules bouchot, 20cl de crème fraîche, 100gr de champignons (facultative), 1 tablette de court bouillon, 1 bouquet garni (thym laurier) 1/2 verre de vin blanc sec, 1 bouquet de persil, sel, poivre,  
Epluchez le potiron, coupez en gros dés, faire cuire avec 1/4 de litre d'eau et le bouquet garni pendant 15 à 20 minutes,  
Pendant ce temps lavez les moules, les mettre dans un faitout avec le vin blanc, la tablette de court bouillon et 1/4 de litre d'eau, faire cuire à couvert en secouant de temps en temps, quand les moules sont ouvertes, ôtez les coquilles, filtrez le jus et le réserver, mixez le potiron, ajoutez les moules, la crème et le jus filtré, mélangez et rectifiez l'assaisonnement, décorez avec persil et les champignons grossièrement hachés.