



Crème de potiron et tartine de fromage frais

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 700g de potiron
- 300g de pommes de terre Bintje

Le fromager-crémier :

- 20cl de crème liquide
- 1 boîte de Rondelé Raisin, figues & noix

Le charcutier :

- 4 tranches de jambon fumé

Le boulanger :

- 4 tranches de pain complet ou campagne

L'épicier :

- Sel et poivre

1. Coupez votre potiron en morceaux grossiers (voir le geste du chef pour le découper facilement).
2. Epluchez vos pommes de terre et coupez-les grossièrement.
3. Mettez le tout dans un faitout ajoutez de l'eau à hauteur. Faites cuire à couvert pour une vingtaine de minutes (assurez-vous de la cuisson en pointant votre couteau dans le potiron et les pommes de terre)
4. Mixez au mixer plongeant pour obtenir un velouté bien lisse. Ajoutez la crème, du sel et poivre. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin.
5. Coupez votre jambon en petits morceaux. Sur des tranches de pain de campagne, tartinez-les de Rondelé et ajoutez le jambon. Envoyez avec la crème de potiron !