**VELOUTE DE POTIRON A l ‘ORANGE.**

4 personnes

800g de chair de potiron

50g de blé (ebly)

2 oranges

50g de pistaches décortiquées et non salées

50 g de beurre salé

20cl de crème fleurette

1 pincée de cardamone

Sel, poivre.

**PREPARATION  15 mn ; CUISSON 20 mn**

Couper le potiron en morceaux.

Faire fondre à feu doux le beurre dans une cocotte .Lorsqu’il mousse, ajouter les morceaux de potiron, le blé, 5cl d’eau et laisser suer à couvert 20 minutes, jusqu’à ce que le potiron soit tendre.

Laver les oranges. Prélever le zeste d’une demi orange, puis plonger le 2 minutes dans une casserole d’eau bouillante .Egoutter le et couper le en fine julienne. Presser les oranges.

Hacher grossièrement les pistaches et griller les à sec .Fouetter : **la crème au batteur** jusqu’à ce qu’elle soit mousseuse et ferme. Réserver au frigo.(**pour la chantilly au siphon**, mettre la brique de crème bien froide dans le siphon avec la vanille liquide, gazer avec une cartouche mettre au frigo )

Passer le potiron au mixeur en ajoutant le jus des oranges et la cardamone pour obtenir un velouté.

Mixer longtemps afin que la préparation soit très aérée. Rectifier l’assaisonnement.

Server le velouté chaud, accompagné de crème fouettée, de pistaches grillées et de zestes d’orange **Anyrose**