 **Bisque de potiron**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1,350 kg de chair de potiron
- 4 échalotes
- 250 g de julienne de légumes surgelée
- 500 ml de lait
- 100 ml de crème
- 1 cube de bouillon de volaille
-  2 pincées de 4 épices
- 50 g de parmesan
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Couper le potiron en petits dés et les faire revenir dans deux cuillerées à soupe d'huile.
Laisser cuire à couvert et à petit feu jusqu'à ce que le potiron soit bien cuit.
Passer au mixer avec l'eau de végétation pour obtenir une purée fine et un peu fluide.
Éplucher et émincer les échalotes. Les faire rissoler dans un petit filet d'huile d'olive.
Ajouter la julienne de légumes encore surgelée et laisser revenir.
Lorsque les légumes sont dégelés, laisser suer pendant 5 minutes à petit feu.
Ajouter la purée de potiron, le lait, la crème, le bouillon de volaille et les épices.
Porter à ébullition, réduire le feu et laisser frémir pendant 10 minutes.
Ajouter le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement.
Servir bien chaud.