 **Velouté potiron-cannelle**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Velout%C3%A9-potiron-cannelle-DSCN0084.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de chair de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron)  
**- 2 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 tomates**  
**- 2 tablettes de bouillon de légumes**  
**- un morceau de bâton de cannelle  
- 500 ml d'eau**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Couper la chair du potiron en petits dés.  
Laver les tomates et les couper grossièrement.  
Peler et émincer les échalotes ainsi que la gousse d'ail dégermée.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de potiron et l'ail et laisser revenir en remuant.  
Incorporer les tomates, les tablettes de bouillon de légumes, la cannelle et l'eau.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter une quinzaine de minutes.  
S'assurer que les légumes soient bien cuits, puis retirer le bâton de cannelle.  
Mixer le velouté, puis le passer au tamis pour éliminer les graines et les peaux de tomates.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire, donner un tour de moulin à poivre.  
Servir chaud.