**Cappuccino au potiron**

**Pour 4 Croquants-Gourmands :**Préparation : 25 mn  -  Cuisson : 20 mn

**- 1 kg de potiron
- 1 orange
- 4 carottes
- 1,5 tablette de bouillon de volaille
- 100 g de crème liquide
- 4 baies de genièvre
- ½ càc de graines d'**[**anis**](http://recettes.de/anis) **- 4  grains de poivre
- sel et poivre du moulin**

Rincer l'orange sous l'eau chaude en la brossant.
Prélever la moitié du zeste en ruban très fin et le faire sécher au four à 60° pendant 10 minutes.
Tailler le zeste en bâtonnets très fins.
Presser l'orange (j'ai obtenu 60 ml de jus).
Éplucher le potiron et les carottes et les tailler en gros cubes.Faire revenir les légumes dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter ½ litre d'eau et le bouillon de volaille.
Faire cuire à l'autocuiseur pendant 10 minutes à partir de la montée en pression.
**Si vous n'utilisez pas l'autocuiseur, il faudra mettre un peu plus d'eau et laisser cuire 40 minutes.**Broyer grossièrement le poivre en grains et les baies de genièvre.
Les poêler 30 secondes avec les graines d'anis. Réserver.
Saler et poivrer la crème et la monter en chantilly.
Mixer les légumes avec le jus d'orange en ajoutant la quantité de bouillon nécessaire pour obtenir la consistance que vous désirez (plus ou moins fluide).
Répartir la soupe dans des bols.
Déposer une grosse cuillerée de crème chantilly.
Saupoudrer d'une pincée d'épices.
Déguster bien chaud.