 **Velouté potimarron-oseille**

 **Pour 6 à 7 croquants-Gourmands**

**- un beau bouquet d'oseille (80 g nettoyée)
- 1 potimarron de 1,300 kg
- 425 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 1 litre d'eau
- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)
- poivre du moulin
- crème fraîche**

Retirer les queues les feuilles d'oseille. Lavez-les et les égoutter.
Peler l'oignon et l'émincer. Peler l'ail, le dégermer et le hacher.
Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.
Couper le potiron, l'épépiner, le peler et le couper en gros dés.
Faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les pommes de terre et les laisser revenir quelques minutes.
Ajouter les dés de potimarron, et l'ail haché,  bien remuer et laisser revenir également quelques minutes.
Incorporer les feuilles d'oseille et remuer jusqu'à ce qu'elles "tombent et qu'elles fondent".
Mouiller avec l'eau, saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer au moulin.
Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter une trentaine de minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Passer la soupe au mixeur pour obtenir un velouté. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Répartir le velouté dans des bols. Verser sur chacun un filet de crème fraîche.
Déguster bien chaud.