 **Velouté potimarron-parmesan**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 potimarron (1,150kg)
- 2 oignons
- huile d'olive
- 40 g de parmesan râpé + copeaux
- 100 ml de crème
- 60 g de beurre
- 30 g de farine
- 150 ml de vin blanc
- 1 litre de bouillon de volaille**

Faire fondre beurre dans une petite casserole et y mélanger la farine sur feu doux pendant quelques minutes pour  faire un roux blanc. Réserver.
Éplucher et hacher grossièrement les oignons.
Laver le potimarron, retirer graines et filaments et le couper en dés.
Faire suer les oignons dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les dés de potimarron et les laisser rissoler pendant une dizaine de minutes.
Verser le vin blanc et laisser bouillir 5 minutes pour faire évaporer l'alcool.
Ajouter le bouillon, porter à ébullition puis laisser frémir pendant 20 minutes.
Ajouter le roux préparé précédemment et la crème.
Mixer finement **(1)**.
Juste avant de servir, faire bouillir le velouté pendant quelques minutes en remuant pour éviter qu'il "accroche".
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.
Ajouter le parmesan râpé.
Répartir dans des assiettes ou des bols chauds et déposer quelques copeaux de parmesan.
Servir aussitôt.