



## INGRÉDIENTS

- 1 Quart de Maroilles (210g)
- 350g de crème liquide entière
- 1/2 cuil. à café de paprika fumé
- poivre
- 300g de chair de potimarron
- 1 petite pomme de terre
- 1 oignon
- 1 échalote
- 20g de beurre doux

## VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHANTILLY DE MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **3h30**

Temps de cuisson : **25 minutes**

### PRÉPARATION

1. Coupez 150g de maroilles en cubes réguliers et placez-les dans une casserole. Ajoutez la moitié de la crème et faites chauffer à feu très doux.  
Le fromage va fondre lentement sans bouillir. Passez au mixeur et réservez au frais pendant au moins 3h.
2. Pendant ce temps, préparez le velouté. Émincez l'échalote et l'oignon, coupez le potimarron et la pomme de terre en cubes.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole et colorez légèrement l'oignon puis l'échalote. Ajoutez le potimarron et la pomme de terre, faites revenir 2 minutes puis couvrez d'eau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 20 à 25 minutes.
4. Vérifiez la cuisson puis ajoutez les 60g de maroilles restants. Mixez le tout et réservez au chaud.
5. Dans un saladier bien froid, placez la crème au maroilles et montez en chantilly en ajoutant le reste de crème bien froide à l'aide d'un batteur électrique. Quand elle est lisse et bien ferme, placez dans une poche à douille.
6. Versez le velouté dans les bols puis décorez de chantilly.
7. Servez sans attendre accompagné d'une tranche de pain grillé.