

# CRÈME DE POTIRON ET **CONGRE** À L'INDIENNE



[lespoissonspepitesdenormandie.fr](http://lespoissonspepitesdenormandie.fr)



# CRÈME DE POTIRON ET **CONGRE** À L'INDIENNE

Par Jean-François PERRIN



## INGRÉDIENTS

800 g de potiron  
200 g de congre en petits dés  
Jus de cuisson du congre  
30 cl de crème liquide  
Bouquet garni  
Epices Tandoori

## PRÉPARATION

- 1 Découper puis cuire des dés de congre avec un bouquet garni.
- 2 Découper puis cuire le potiron en cubes avec un peu d'eau. Mixer le potiron cuit.
- 3 Ajouter la crème, le jus de cuisson du congre et les épices. Vérifier l'assaisonnement.
- 4 Servir en ajoutant les dés de congre.

*Vous pouvez également servir avec des croûtons.*



Retrouvez toutes nos idées recettes sur  
**[lespoissonspepitesdenormandie.fr](http://lespoissonspepitesdenormandie.fr)**

