

COMPOTEE DE POTIRON **A L'AIL ET AUX ECHALOTES**

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- 2 kg de potiron ;
- 4 gousses d'ail ;
- 4 belles échalotes ;
- 1 oignon moyen ;
- 5 cl de crème ;
- Sel et poivre ;
- 3 cas d'huile d'olive ;

DETAIL DE LA RECETTE

- Laver le potiron puis enlever son écorce.
- Couper en petits cubes.
- Peler les gousses, les échalotes et l'oignon. Râper l'ail et émincer les échalotes et l'oignon.
- Mettre le tout dans une grande poêle et verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Laisser fondre puis caraméliser à feu vif. Ajouter le potiron. Saler et poivrer.
- Laisser réduire en remuant de temps en temps.
- Crémer à la fin et laisser 1 minute à feu doux.

EXCELLENT AVEC TOUTES SORTES DE VIANDES
EN PARTICULIER LES VIANDES ROUGES

BON APPETIT