

3 à 4 personnes

Crème andalouse ^{V. Pelkapat} p. 81

au potiron

500g de potiron
2 grosses tomates (environ 300g)
2 grosses pommes de terre (environ 300g)
2 jaunes d'œufs
Crème fraîche
1 litre d'eau. Riz cuit à l'eau (80 à 100g)

Mettre l'eau dans une grande
casserole, la saler, ~~poivrer~~ ~~poivre~~.
Éplucher le potiron, le couper en
petits morceaux. Laver, égoutter.
Laver les tomates, les couper en mor-
-ceaux.
Laver les pommes de terre, les éplucher.
Les laver et les couper en petits
morceaux.

Mettre dans l'eau bouillante les
légumes préparés. Cuire à petits
bouillons jusqu'à complète cuisson.
Écraser au moulin à légumes (grille
fine) ou au mixer.
compléter l'assaisonnement, sucrer
légèrement et lier avec les 2
jaunes et de la crème mélangés.

Cuire à l'eau peu salée.
Cuire du riz (environ 20g par personne)
l'égoutter, le saler, l'arroser
d'un peu d'huile d'olive et le
faire légèrement sécher au
four.
Garnir le potage avec le riz.