



année 2010

Velouté de potimarron, brunoise de marrons croustillants et crème de reblochon



Velouté de potimarron :

Ingrédients pour le velouté de potimarron : 800 g de potimarron préparé (1 à 1,100 kg entier), 300 ml d'eau, poivre, 1 cube de bouillon d'épices et huile d'olive Maggi (déjà salé), noix de muscade râpée, 100 ml de crème fraîche liquide à 35%

Laver, épépiner le potimarron et le couper en grosse paysanne (en gros morceaux), faire cuire dans 300 ml d'eau bouillante avec le cube, le poivre pendant 10 à 15 mn.

A la fin de la cuisson, égoutter et mixer. Ajouter 100 g de crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de noix de muscade.

Mousse de Reblochon

Ingrédients (pour un siphon de 500 ml) : 250 ml de crème fraîche, 250 g de reblochon (environ 1/4)

Sortir le siphon du frigidaire, Dévisser la tête du siphon.

Racler la peau du reblochon, tailler les bourrelets, le couper en gros morceaux et le faire fondre avec 10 cl de crème fraîche sans faire bouillir. Hors du feu, rajouter 15 cl de crème fraîche entière liquide. Passer au chinois pour éliminer les résidus qui pourraient boucher le siphon. Verser ensuite l'appareil filtré dans la cuve du siphon. Revisser la tête du siphon. Prendre une cartouche de gaz et l'introduire dans le réceptacle Percuter une cartouche de gaz et bien secouer le siphon.

Serrer fort jusqu'à entendre le fameux « *pschitt* » du gaz libéré. A partir de ce moment plus question d'ouvrir le siphon pour rectifier l'appareil. En revanche on peut dévisser la canule pour mettre une nouvelle cartouche de gaz si nécessaire. Bien secouer le siphon. Réserver au frais en attendant le dressage. Positionner la tête en bas et appuyer sur le piston en laissant un doigt derrière pour éviter un jet trop puissant.

Brunoise de marron

Ingrédients : 100 g de marrons précuits au naturel sous vide coupés en très petits morceaux, noisette de beurre + 1 cuiller à café de sucre en poudre.

Faire chauffer une poêle avec le beurre, mettre à dorer les marrons avec le sucre en poudre, jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Réservez au chaud.

Croustillant de lard fumé:

Ingrédients : 7 tranches fines de lard fumé.

Disposer les tranches de lard entre 2 silpat® et entre 2 plaques pendant 25 mn environ à 150°C (surveiller).

Répartir le velouté de potimarron avec la poche à douilles dans les verrines, puis la brunoise de marrons, dresser la mousse de reblochon, puis décorer avec une tuile de lard séché.



année 2010

Variante

Mousseline de potimarron (à faire 24h à l'avance).

Ingrédients : 500 g de chair de potimarron, 5 oeufs, ½ litre de crème fraîche liquide

Laver et épépiner le potimarron, le couper en grosse paysanne (en gros morceaux). Faire cuire dans de l'eau bouillante salée 10 à 15 mn. A la fin de la cuisson, égoutter, et mixer. Verser la purée dans une casserole et remuer-la pour la dessécher, 5 à 10 mn. Réserver 100 g de purée pour la chantilly .

Battre les œufs en omelette et mélanger avec la crème

Retirez-la du feu, et ajoutez le mélange crème + œufs. Bien mélanger. Salez, poivrez, et ajoutez un peu de noix de muscade. Faire préchauffer le four à 220°C, en chaleur tournante.

Habiller la terrine de matière grasse (beurre ou bombe à graisse). Remplir avec l'appareil et mettre au bain marie (eau chaude) dans le four, recouvert de papier aluminium.

Cuisson environ 25 mn (la pointe d'un couteau enfoncée au centre de la terrine doit ressortir sèche).

Laisser refroidir puis mettre au frigo.

Au moment de dresser la verrine, démouler le pain de mousseline et le mixer.

Ensuite, le pocher en douille pour servir la mousseline au fond des verrines.

La chantilly au potimarron

Ingrédients : 100 g de purée de potimarron, 500 mp de crème fraîche.

Sortir le siphon du frigidaire. Dévisser la tête du siphon.

Mélanger la purée de potimarron avec la crème fraîche, saler et poivrer. Filtrer. Verser ensuite l'appareil filtré dans la cuve du siphon. Revisser la tête du siphon en serrant.

Prendre une cartouche de gaz et l'introduire dans le réceptacle. Bien secouer le siphon. Positionner la tête en bas et appuyer sur le piston en laissant un doigt derrière pour éviter un jet trop puissant.

Réserver au frais en attendant le dressage.

www.cuisineplurielle.com

cuisineplurielle@hotmail.fr

Conseillère Demarle/Flexipan