

La recette. Velouté de potimarron accompagné de sa mousse de Shiitake

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de potimarrons
- 3 pommes
- 10cl de crème fraîche
- 150gr de lardons
- 200gr de Shiitaké
- 1 œuf
- Gingembre, sel et poivre

Préparation

-Laver les potimarrons et les pommes, les vider, les éplucher et les couper en morceaux

(Mettre de côté 1 pomme et un peu et 100gr de potimarron)

-Cuire les potimarrons et les pommes à la vapeur en mettant du gingembre dans l'eau de cuisson.

-Pendant ce temps, couper la pomme et les 100gr de potimarron en petit dés et les faire revenir à la poêle.

-Cuire le lardon et les faire sauter avec les Shiitake.

-Mixer les potimarrons et les pommes en y ajoutant de l'eau afin d'obtenir un velouté un peu épais.

-Fouetter la liaison œufs et crème et l'ajouter dans le

velouté, mélanger et assaisonné selon votre goût.

-Mixer les Shiitake avec les lardons (en mettre quelques lardons de cotés), placé dans le siphon afin d'obtenir une mousse.

-Servir le velouté dans une assiette creuse, parsemé avec les dés de pommes et potimarrons, les lardons accompagné avec la mousse de Shiitake

-Servir et déguster...

Plus d'infos

www.lechatbiotte.com