



VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LARD ET MOUILLETES AU CHÈVRE FRAIS

Ingédients pour 4 personnes

4 petit potimarrons évidés (1,5 kg)
200 gr d'oignon jaune
1 branche de thym
3 gousses d'ail
Sel, poivre

4 tranches de lard

½ baguette coupée en tranches de 2 cm d'épaisseur
50 gr de chèvre frais
¼ botte de persil ciselé
Sel, poivre



Progression

Couper les potimarrons de moitié côté arrondi afin d'obtenir des calices, les évider puis les faire rôtir avec ail, thym et laurier en les assaisonnant de sel et poivre.

Peler le reste et tailler la chair en dés, ciseler les oignons jaunes.

Dans une casserole faire rissoler à feu doux les dés de légumes, l'oignon, l'ail et le thym.

Saler, poivrer.

Après l'obtention d'une belle coloration blonde mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser mijoter doucement, puis mixer finement.

Trancher la baguette en fines tranches biseautées. Les faire doré au four de chaque côté.

Dans un saladier mélanger le chèvre, le persil ciselé. Saler, poivrer.

Déposer ensuite la préparation sur les tranches de pain.

Poêler les tranches de lard lentement jusqu'à une coloration bien blonde et qu'elles soient bien croustillantes.

Dresser comme présenté.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)