



VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CÈPES, COPEAUX DE PARMESAN ET ÉCLATS DE NOISETTES

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr d'oignons rouges
1,5 kg de potimarron
12 cl d'huile d'olive
5 gr de poudre de pian d'épices
1,4 litre de bouillon de volaille
100 gr de beurre
100 gr de crème épaisse à 35 %
300 gr de cèpes
120 gr de parmesan
Sel, piment d'Espelette
45 gr de noisettes concassées.



Progression

Éplucher l'oignon et le faire blondir dans une casserole avec l'huile d'olive.

Eplucher le potimarron, retirer les graines et tailler en gros morceaux. Les ajouter dans la casserole avec les oignons et les faire légèrement dorer, puis penser à les assaisonner.

Lorsqu'ils atteignent une belle couleur dorée, couvrir avec le bouillon de volaille et laisser cuire 20 à 25 minutes.

Passer la soupe au mixer et réserver.

Nettoyer les cèpes et les tailler grossièrement. Les mettre à saisir dans une poêle avec de l'huile d'olive bien chaude. Les cèpes doivent être bien dorés.

Finir la cuisson quelques minutes avec une grosse noisette de beurre, puis réserver sur un papier absorbant.

Dressage

Verser une belle louche de velouté dans des assiettes creuses, puis y déposer quelques morceaux de cèpes au centre.

Râper le parmesan sur le dessus et ajouter quelques petites gouttes de crèmes.

Terminer votre assiette avec les éclats de noisettes parsemées et servir immédiatement.



Chef Jean-Luc BUSCAYLET
Chef consultant