

Fiche recette

Velouté de potimarron à la vanille



Ingédients pour 6 personnes

- 800g de potimarron
- 2 échalotes
- 1 gousse de vanille
- 30g de beurre doux
- 3 pincées de sel fin
- 50cl de lait 1/2 écrémé
- 25cl de crème liquide entière
- 3 tranches de foie gras de canard mi-cuit
- 1/4 de botte de cerfeuil



Temps >>



*Préparation
20 min*



*Cuisson
30 min*

Préparation

Pour le velouté

- Éplucher et ciseler les échalotes.
- Laver le potimarron puis les couper en morceaux de 1 cm.
- Dans une casserole avec le beurre, faire suer les échalotes avec le sel pendant 5 min à feu moyen. Ajouter ensuite le potimarron et faire suer pendant encore 5 min.
- Verser la crème et le lait et ajouter la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser cuire durant environ 20 min (le potimarron doit être fondant).
- Ôter ensuite la gousse, puis mixer la préparation et rectifier l'assaisonnement.

Pour le foie gras

- Couper les tranches de foie gras en dés puis les poser sur une assiette et les placer au frais pendant la cuisson du velouté.

Pour le dressage

- Verser la crème de potimarron dans des assiettes creuses, puis déposer les dés de foie gras. Terminer par des pluches de cerfeuil.