

TRILOGIE AUTOMNALE

Velouté de potimarron, brunoise de marron, mousse de reblochon au lard croustillant
Pour : 20 petites verrines Durée : 30 Minutes Difficulté : Facile

Ingrédients

- 800 gr de potimarron préparé (= environ 1 kg à 1 kg 100 entier)
- 300 ml d'eau
- Poivre
- 1 KUB de Bouillon d'épices et huile d'olive Maggi (Déjà salé)
- Noix muscade râpée.
- 100 ml de crème fraîche à 35% maximum et 30 % minimum + 250 ml de crème fraîche liquide
- 250 gr de reblochon (environ 1 quart de reblochon)
- 100 gr de marrons préculs au naturel sous vide
- noisette de beurre + 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 7 tranches fines de lard fumé



Préparation :

Velouté de potimarron :

- Laver, épépiner le potimarron et le couper en grosse paysanne (en gros morceaux), faites-le cuire dans 300 ml d'eau bouillante avec le kub, le poivre pendant 10 à 15 minutes.
- A la fin de la cuisson, égouttez-le, et passez-le au mixeur
- Ajouter 100 gr de crème fraîche
- Rectifier l'assaisonnement et ajoutez un peu de noix de muscade.
- Au moment de dresser la verrine, verser le velouté Chaud ou froid au fond des verrines.

La mousse de Reblochon : Pour un siphon de 500 ml :

- Sortir le siphon du frigidaire, Dévisser la tête du siphon.
- Prendre le 1/4 du reblochon, le racler et le faire fondre avec 10 cl de crème fraîche sans la faire bouillir.
- Ensuite, en dehors du feu, rajouter 15 cl de 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.
- Percuter une cartouche de gaz et bien secouer le siphon.
- Réserver au frais en attendant le dressage.

La brunoise de marron :

- Faites chauffer une poêle avec une noisette de beurre, mettez-y à dorer les marrons coupés en petits morceaux avec le sucre en poudre, jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
- Réservez au chaud.

Chips de lard fumé:

- Faire sécher le lard au four Poser entre 2 silpat® (ou 2 feuilles de papier sulfurisé) et entre 2 plaques pendant 25 mn à 150°C (en fonction de votre four).

Dressage :

Répartissez le velouté de potimarron avec la poche à douilles dans les verrines, puis la brunoise de marrons, dressez la mousse de reblochon, puis décorez avec une tuile de lard séché.

Denise GERELLI
denise@gerelli.fr
<http://www.gourmandenise.fr/>

Florence MAURER
florence.maurer675@orange.fr
<http://leflodessaveurs.canalblog.com/>

Nicole PACQUOT
pacquotnicole@aol.com
<http://oasisdeslones.canalblog.com/>

Dominique JACOTET
cuisineplurielle@hotmail.fr/
<http://cuisineplurielle.com/>