





# Crème de potimarron, émulsion à la chataigne

Verrines



1h 30 min 30 min 0

388

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**REPOS** 

**CALORIES** 

# Étape 1

Préparation de la crème de potimarron

- Eplucher et ciseler grossièrement l'oignon. Réserver dans un bol.
- 2 Insérer le thym dans un filtre à thé.
- Couper la tranche de potimarron pelée et épépinée en deux, puis en petits dés.
- 4 En début de saison, cuire le potimarron avec sa peau très tendre. Plus tard dans la saison, ôter la peau devenue plus dure.
- 5 Réserver le potimarron dans un bol.
- 6 Dans une casserole sur feu moyen, mettre de l'huile d'olive puis les oignons émincés pour les faire suer.
- 7 Ajouter les dés de potimarron, le bouillon de poule, la crème et le sachet avec le thym. Porter à ébullition.
- 8 Quand ça bout, baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes à découvert.

# Étape 2

Préparation des châtaignes

Ingrédients pour 6 personnes

# Ingrédients pour la crème de potimarron

- 1 kg Potimarron(s)
- 75 cl **Bouillon de volaille**
- 1 Oignon(s)
- 2 c. à soupe Huile d'olive
- 50 cl Crème liquide (fleurette)
- 2 branche(s) Thym
- 1 Tabasco
- 1 Sel
- 1 Poivre

#### Ingrédients pour l'émulsion

- 50 g Châtaigne
- 15 cl Bouillon de volaille
- 10 cl Crème liquide (fleurette)
- 1 Sel

- Pendant la cuisson de la crème de potimarron, mettre les châtaignes dans une casserole.
- Ajouter le bouillon de poule, porter à ébullition.
- Lorsque le bouillon bout, retirer du feu et filtrer le contenu au dessus d'un bol. Réserver le bouillon.
- Passer les châtaignes au chinois au dessus d'un autre bol à l'aide d'une cuillère à soupe, afin d'obtenir une purée de châtaigne.

# Étape 3

Mixage de la crème de potimarron

- Retirer la casserole de crème de potimarron du feu.
- Retirer le sachet d'herbes, puis passer le tout au mixeur jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- Assaisonner de sel, de poivre et de quelques gouttes de tabasco, puis mixer à nouveau pour mélanger.

# Étape 4

Préparation de l'émulsion de châtaigne

- Verser la crème dans une casserole et la porter à ébullition.
- Au premier bouillon, retirer du feu et ajouter la pulpe de châtaigne. Remuer au fouet pour bien l'incorporer.
- 3 Utiliser un siphon pour dresser l'émulsion de châtaigne.

# Étape 5

Dressage

- Disposer deux verrines sur un plat de dressage, les remplir avec la crème de potimarron.
- Secouer une dernière fois le siphon, et décorer le dessus des verrines avec l'émulsion de châtaigne.
- 3 Décorer avec de la fleur de thym.