



Verrines

Verrines d'automne



50 min **20 min** **30 min** **0** **253**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des croustillants de jambon fumé

- 1 Couper chaque tranche de jambon en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Faire chauffer la poêle sur feu vif sans matière grasse. Ajouter les lanières de jambon et les laisser dorer de chaque côté.
- 3 Surveiller la cuisson afin d'éviter que le jambon ne brûle.
- 4 Laisser complètement refroidir.

1 kg **Potimarron(s)**
12 **Cèpe**
4 tranche(s) **Jambon cru**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Noix de muscade en poudre**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Persil plat**
1 **Huile d'olive**

Étape 2

Préparation de la crème de potimarron

- 1 Couper en 4 le potimarron. Laisser la peau et retirer les graines.
- 2 Faire chauffer une grande quantité d'eau et y plonger le potimarron. Faire cuire environ 20-30 minutes jusqu'à ce qu'il devienne tendre.
- 3 Egoutter dans une passoire pendant 20 minutes.
- 4 Prélever la chair et la mixer avec la crème fleurette. Ajouter le persil et assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade. Laisser tiédir. La crème obtenue doit avoir une consistance épaisse.

- 5 Avec 1 kg de potimarron cru, épépiné et non pelé, on obtient environ 450 grammes de potimarron cuit.

Étape 3

Préparation des cèpes

- 1 Couper le bout terreux des cèpes puis les frotter doucement avec un linge humide.
- 2 Les couper en deux.
- 3 Les faire revenir dans la poêle sur feu doux avec un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.

Étape 4

Dressage des verrines

- 1 Verser la crème de potimarron tiède dans des verres.
- 2 Si la purée est préparée la veille, il suffira de la faire tiédir au moment de dresser les verrines.
- 3 Poser les cèpes chauds à la surface. Décorer avec les lanières de jambon.
- 4 Servir immédiatement.