

Ingrédients pour 4

Frais :

1 potimarron (environ 600gr)
4 oeufs entier
30 gr de Chorizo
1 oignon
350 gr de crème fraîche à 30%
40 gr de parmesan
90 gr de beurre
1 petit bout de pain

Sec:

1 cube de bouillon de poule
1 gousse d'Ail
Huile d'olive
Sel, poivre

Matériel

Couteaux de cuisine
Mixeur
Casseroles
Une poêle (petite)
Econome
Une râpe
Spatule coudée
Cuillère en bois
Maryse
Louche
Cul de poule
Film plastique

Velouté de potimarron Crème de parmesan Chorizo et croûtons à l'ail

Velouté de potimarron

Émincez l'oignon et taillez grossièrement le potimarron et conservez un petit morceau pour la brunoise. Faites-les revenir dans 2 c.à.s d'huile d'olive. Mouillez dans un demi-litre d'eau, et ajoutez le bouillon de volaille, salez, poivrez et laissez cuire. Une fois cuit mixez la préparation et ajoutez 200gr de crème et le beurre, assaisonnez.

Crème au parmesan

Dans une casserole faites chauffer 50 gr de crème puis râpez le parmesan. Remuez jusqu'à ce que le parmesan fonde, réservez.

Dans un cul de poule mis au frais faire monter 100 gr de crème et incorporez la crème de parmesan.

Brunoise chorizo, potimarron

Taillez en brunoise le chorizo et 30 gr de potimarron et faites-les revenir dans un sautoir avec de l'huile d'olive.

Croûtons

Frottez le pain avec la gousse d'ail et taillez de gros croûtons et faire colorer à l'huile d'olive puis déposez-les sur du papier absorbant.

Oeuf poché

Placez du film plastique sur une assiette creuse et versez au centre un trait d'huile d'olive, un oeuf, du sel, du poivre et refermez pour former une aumônière en laissant de l'air. Plongez dans l'eau frémissante 5 minutes.

Dressage

Déposez la crème de parmesan au fond d'une assiette, placez délicatement l'oeuf par-dessus, versez le velouté autour, à hauteur de la crème, déposez les croûtons, la brunoise et décorez d'une feuille de cerfeuil.

