

Velouté de courge Butternut, crème sûre au cumin, ciboulette, pacanes caramélisées, chips de pancetta

Recette pour 4 personnes



Description

Vous avez froid ? voilà de quoi vous combler en cette journée particulièrement froide. Rien de tel, simple, avec des produits généreux.

L'astuce du chef

Si vous retirez la Pancetta, vous obtenez une recette végétarienne.

Ingrédients

Velouté de courge

- 1 Unité(s) Courge butternut
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 1 Litre(s) Lait
- 0.50 MI Eau

- Beurre
- Sel et poivre

Garnitures

- 1 Gr Pacanes
- 1 Ml Crème sûre
- 1 Gr Pancetta
- 1 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **40 mins**

Préchauffez votre Four à 375 F°

Mise en place

Épluchez la courge, la couper en cubes de 2 cm de côté.

Épluchez et émincez l'oignon.

Ciselez finement la ciboulette (gardez quelques brins pour la finition)

Velouté de courge

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et une pincée de sel, les faire revenir sans coloration. Ajoutez les cubes de courge, bien mélanger durant 1 minute.

Ajoutez le lait, couvrir à hauteur, compléter avec de l'eau si nécessaire.

Portez à ébullition, baissez le feu, laissez cuire, une fois la courge bien cuite, passez-la au blender en ajoutant du liquide de cuisson suivant la consistance que vous souhaitez.

Rectifiez l'assaisonnement.

Garnitures

Tuile Pancetta

Prendre une plaque de four avec papier cuisson, déposez dessus les rondelles de Pancetta, les passer dans le four durant 8 à 12 minutes. Déposez-les sur un papier absorbant, laissez-les sécher.

Pacanes caramélisées

Dans une poêle sur le feu, mélangez les Pacanez avec le sucre glace, laissez fondre doucement sans cesser de remuer, une fois les pacanes caramélisées, les retirer.

Crème sure

Assaisonnez la crème sûre de sel et poivre et le cumin, ajoutez la ciboulette.

Montage et finition

Dans un bol, versez le velouté de courge, déposez dessus une mini quenelle de crème sure au cumin et ciboulette. Posez une tuile de Pancetta à cheval sur le bord.

Finalisez avec un brin de ciboulette

Bon appétit!