

Velouté de courge, curcuma, nuage de lait au miel, crostini de fromage fondu

Recette pour 4



Description

Un velouté onctueux, lisse et goûteux, accompagné d'une touche légère et sucrée avec du miel

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les sortes de courge en fonction de vos goûts

Sans les croûtons au fromage fondu, vous pouvez le proposer en plat ou tapas végétarien

Ingrédients

Velouté de courge, curcuma, nuage de lait au miel, crostini au fromage fondu

- 1.50 Lb Courge musquée
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 5 Branche(s) Thym
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à thé Curcuma

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Dash of milk and honey

- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Miel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 12 Brin(s) Ciboulette
- 0.25 Unité(s) Baguette

- 8 Cuil. à soupe Fromage râpé suisse
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

Mise en place

Épluchez et coupez la courge en cubes. Épluchez et émincez l'oignon.

Ciselez finement la ciboulette. Hachez l'ail finement.

Préparez le bouillon de poulet.

Velouté de courge

Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon, ajoutez les cubes de courge et l'ail, faites suer quelques minutes. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire à sec. Couvrez à hauteur de bouillon de poulet, ajoutez le thym, le curcuma et laissez cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre. Amenez à ébullition et mixez le tout, ajoutez le beurre, jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse. Rectifiez l'assaisonnement.

Lait moussé au miel

Faite chauffer le lait, ajoutez le miel de manière à ce qu'il se dissolve dans le lait chaud. Attendez environ 30 minutes, puis versez votre lait infusé dans un bol et ajoutez-y la crème 35%. Passez l'ensemble au chinois étamine, puis coulez le mélange dans un siphon, utilisez MAXIMUM 2 cartouches de gaz dans le siphon, jamais plus (DANGER). Par la suite, placez votre siphon dans le frigo en position couchée, idéalement 4h minimum. Agitez bien le siphon avant de vous en servir.

Montage

Dans un bol chaud, versez le velouté de courge bien chaud, déposez délicatement le nuage de lait moussé, parsemez de ciboulette, servir.

Accompagnez de deux crostini au fromage fondu.

Crostini au fromage

Détaillez la baguette en tranche, étalez sur une plaque à four. Arrosez d'un filet d'huile, sel et poivre. Passez dans un four chaud 4 mn environ, les sortir, ajoutez dessus une cuillère de fromage râpé sur chacun des crostinis.

Re-enfournez pour 2 minutes, une fois fondu, les retirez et servir.

Bon appétit!