

Verrines

Crème de potimarron, émulsion à la châtaigne



1h **30 min** **30 min** **0** **388**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

Étape 1

Préparation de la crème de potimarron

- 1 Eplucher et ciseler grossièrement l'oignon. Réserver dans un bol.
- 2 Insérer le thym dans un filtre à thé.
- 3 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

- 1 Pendant la cuisson de la crème de potimarron, mettre les châtaignes dans une casserole.
- 2 Ajouter le bouillon de poule, porter à ébullition.
- 3 Lorsque le bouillon bout, retirer du feu et filtrer le contenu au dessus d'un bol. Réserver le bouillon.
- 4 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

- 1 Retirer la casserole de crème de potimarron du feu.
- 2 Retirer le sachet d'herbes, puis passer le tout au mixeur jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- 3 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

- 1 Verser la crème dans une casserole et la porter à ébullition.
- 2 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

- 1 Disposer deux verrines sur un plat de dressage, les remplir avec la crème de potimarron.
- 2 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.