

VERRINES DE VELOUTE DE POTIMARON AUX EPICES ET FOIE GRAS

Recette offferte par -

Ingrédients :

350 g de potimaron
150 g de pomme de terre (type Binje)
1 oignon
200 ml de lait
300 ml d'eau
de l'huile d'olive
du sel
1/2 C. à c de 4 épices
du foie gras
Quelques tranches de pain d'épices
Un peu de piment d'Espelette

- 1) Eplucher et laver les pommes de terre
- 2) Laver, retirer les pépins et couper le potimaron en morceaux (inutile de l'éplucher)
- 3) Eplucher et émincer l'oignon
- 4) Faire revenir l'oignon dans une casserole avec de l'huile d'olive, ajouter les autres légumes, les épices, le lait et l'eau. Saler et laisser cuire environ 20-25 min
- 5) Passer le velouté au mixeur pour obtenir une texture bien lisse
- 6) Couper le pain d'épices en mouillettes et griller les à la poêle à sec
- 7) Couper le foie gras en petits cubes
- 8) Répartir le velouté dans les verrines, parsemer de quelques morceaux de foie gras et mettre une mouillette de pain d'épices grillé par verrine
- 9) Saupoudrer légèrement de piment d'Espelette.