

Cappuccino de POTIMARRON au lard fumé

Variantes : remplacer les lardons par du bacon, remplacer le potimarron par du potiron ou de la butternut

Pour 6 personnes



Ingrédients :

100g de lardons fumés
20cl de crème liquide entière 30%
1 kg de potimarron
1 oignon
1 blanc de poireau
Huile
1 c.c de sucre en poudre
Bouillon de légumes
2 bonnes c.s de crème fraîche
6 tranches fines de poitrine fumée
Sel et poivre

Préparation

Sans ajouter de matière grasse, faire revenir les lardons. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle boue, puis laisser infuser hors du feu une quinzaine de minutes. A l'aide d'une passoire, séparer la crème des lardons et conserver au réfrigérateur voir congélateur (la crème doit bien refroidir car elle sera ensuite montée pour faire l'émulsion du cappuccino). Laver, épépiner et couper le potimarron en morceaux ; émincer l'oignon et le blanc du poireau. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon et le poireau avec un peu d'huile. Ajouter le potimarron et faire revenir quelques minutes en remuant bien. Verser un bouillon de légumes pour qu'il recouvre le potimarron, et assaisonner avec un pincée de sel, une cuillère à café de sucre et couvrir. Laisser mijoter 20 à 30 minutes à feu doux jusqu'à ce que le potimarron soit tendre. Ajouter de la crème fraîche avec un peu de poivre et mixer.

Préchauffer le four sur le grill.

Couper les tranches de poitrine fumée en morceaux pour qu'ils puissent se présenter plantés dans la verrine. Les faire griller 5 bonnes minutes pour qu'elles soient dorées sans par contre qu'elles ne brûlent. Laisser refroidir.

Faire monter la crème infusée au lard à l'aide d'un batteur électrique pour que la crème soit bien ferme.

Dresser les verrines au moment de servir : verser le velouté chaud dans le fond des verrines et répartir chantilly au lard sur le dessus (*à l'aide d'une poche à douille si vous en avez une pour une présentation plus esthétique*) et déposer une chip de lard.

Servir sans attendre.