

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREME DE POTIMARRON AUX NOIX ET AUX CEPES



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 1 potimarron de 1,5 kg
- 250 g de pommes de terre
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

Pour les quenelles de crème :

- 100 g de cèpes
- 25 g de cerneaux de noix
- 40 g de beurre
- 120 g de crème fraîche
- 2 litre d'eau

Préparation :

Taillez le potimarron en 8 quartiers. Epépinez-les puis épluchez-les. Coupez-les en dés. Faites suer 3 minutes dans le beurre (40g).

Couvrez avec 2 litres d'eau. D'autre part, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.

A la première ébullition du potimarron, ajoutez les cubes de pomme de terre. Salez. Laissez cuire 1 h à feu doux, à découvert.

Mixez le potimarron et les pommes de terre avec le bouillon. Vous devez obtenir un mélange lisse. Remuez, puis réservez au chaud.

Pour les quenelles, faites fondre le beurre (40g) dans une poêle. Jetez-y les cèpes coupés en dés. Salez. Laissez-les prendre couleur sur feu vif. Réservez.

Fouettez énergiquement la crème fraîche. Placez-la au frais 10 min pour la raffermir.

Ajoutez-lui les morceaux de noix et les cèpes. Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la crème de potimarron très chaude dans des assiettes creuses, bols ou coupes. Surmontez d'une petite quenelle de crème aux cèpes et noix, il suffit de deux petites cuillères pour faire ces quenelles : on remplit une cuillère de crème et l'on couvre avec la deuxième petite cuillère. Prise entre deux courbes, la quenelle de crème se forme et glisse sur le velouté de potimarron.