



*Le Verre
Gourmand*

La recette du mois

Le Velouté de Courge Muscade, Jus d'Herbes

Comme promis à de nombreuses clientes, voici la recette du velouté de courge, recette simple à réaliser que vous pourrez servir en potage, en mise en bouche ou comme base d'une recette plus élaborée.

Ingrédients :

- ¼ de courge muscade
- ¼ de litre de lait entier
- ¾ de litre de crème uht
- 1 petit poireaux
- sel, poivre blanc, muscade
- persil, cerfeuil, ail
- 100 g de beurre



Eplucher la courge muscade, détailler en petits morceaux. Fendre le poireau en quatre dans le sens de la longueur, le laver et l'émincer. Mettre à fondre le beurre dans une cocotte à fond épais, ajouter le poireau émincé, étuver deux minutes sans coloration, ajouter les dés de courge étuver encore quelques minutes puis mouiller avec le lait et la crème, une pincée de gros sel (le reste de l'assaisonnement sera ajouté en fin de cuisson). Cuire à feu doux. Lorsque la courge est cuite et presque en purée mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un velouté. Rectifier l'épaisseur de la préparation en rajoutant de la crème. Régler l'assaisonnement avec la muscade râpé le poivre et du sel fin. Faire un jus d'herbes en passant deux gousses d'ail, du persil et du cerfeuil à la centrifugeuse. Si vous ne possédez pas de centrifugeuse, mixer l'ail et les herbes et presser dans un linge pour extraire le jus vert.

Servir le velouté dans des assiettes à potage ou dans une tasse à café pour une mise en bouche en déposant un trait de jus d'herbes à la petite cuillère.

Variantes : ajouter quelques petits morceaux de foies gras poêlés sur levelouté puis rajouter le jus d'herbes ou ajouter quelques rondelles de boudin noir poêlés puis le jus d'herbes. Vous pouvez utiliser le velouté en fond d'assiette et déposer quelques noix de Saint-Jacques pôlées ou tout autre élément sorti de votre imagination créative. N'hésitez pas à nous confier vos réalisations et bon appétit !!!
contact@leverregourmand.com

Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: contact@LeVerreGourmand.com - site web :www.leverregourmand.fr