

Velouté de potimarron, écume d'huile de noisette

gr	500	Potimarron
gr	100	Oignons
gr	200	eau
gr	40	beurre
gr	10	Lécithine de soja
gr	100	Crème
gr	100	lait
cl	5	Huile d'olive
	2	Gousses d'ail
cl	10	Huile de noisette

Couper le potimarron en deux puis enlever les graines, le couper en morceaux sans l'éplucher
Emincer les oignons puis les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive
Ajouter les morceaux de potimarron, un verre d'eau, du sel et cuire doucement à couvert
pendant +- 20mm
Faire bouillir 2 mm l'eau, le beurre, l'huile de noisette et la lécithine de soja
Laisser refroidir ce mélange 5 mm puis mixer avec un mixer plongeant de façon à faire de la
mousse
Ajouter au potimarron le lait et la crème puis mouliner
Servir le velouté dans une verrine puis poser dessus l'écume d'huile de noisette.