

Halloween : Soupe de courge empoisonnée au jus de betterave, escargots persillés - atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Les couleurs nous ramènent aux folles soirées d'Halloween, essayez d'apprécier les saveurs...!

Ingrédients

Soupe de courge

- 300 Gr Courge butternut
- 0.50 Litre(s) Bouillon de poulet
- 25 Ml Crème 35% à cuisson
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 15 Ml Sirop d'érable

Jus de betterave

- 1 Unité(s) Betteraves rouges

Escargots persillade

- 1 Boite(s) Escargots en conserve
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil haché

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Prévoir avant la vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients.

Utilisez des betteraves cuites que vous trouvez dans le commerce (passez-les dans un extracteur à jus) ou un jus déjà en bouteille, un jus épais c'est l'idéal.

Épluchez et coupez la courge en petits cubes (environ 2,5 cm de côté). Gardez une petite partie pour réaliser une belle brunoise décorative (petits cubes de 1 cm de côté). Que vous finaliserez avec le chef.

Épluchez l'oignon.

Égouttez les escargots de leur boîte, passez-les sous l'eau fraîche et égouttez-les à nouveau.

Matériels

Casserole (cuisson de la soupe)

Planche à découper + couteau de chef (gros couteau) + couteau d'office (petit couteau) + économe (éplucheur).

Spatule en bois.

Blender ou Mixette électrique à main.

Mise en place

Émincez l'oignon. Ciselez la ciboulette. Épluchez l'ail et hachez-le.

Soupe de courge

Dans une casserole, faites revenir l'oignon dans de l'huile, une fois légèrement caramélisé, ajoutez les cubes de courge.

Ajoutez le bouillon, laissez bouillir une minute, baissez le feu, gardez un petit bouillon et laissez cuire 20 à 30 minutes.

passer la soupe au blender, assurez-vous de l'assaisonnement.

Escargots

Dans une poêle chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir les escargots juste avant de servir, ajoutez l'ail haché. Hors du feu, ajoutez le persil haché. Gardez au chaud.

Montage

Badigeonnez les bords et le contour des bols à soupe avec le jus de betterave (pour le côté sanguinolant). Versez délicatement votre potage de courge, déposez dessus quelques escargots.

Bon appétit!