

Potage d'automne déstructuré aux courges, betteraves et poireaux.

Recette pour 4 personnes

Description

Purée de courge butternut, brunoise de betteraves jaunes et vertes à la ciboulette et mousseline de poireaux.

L'astuce du chef

Lors du dressage, prenez soin de garder les côtés de votre verre propres et égouttez le surplus de liquide des betteraves. Si l'assemblage à été effectué avec soin, votre potage aura l'allure d'un dessert. Bon appétit!

Ingrédients

Crème de courge

- 600 Gr Courge butternut
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 50 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Unité(s) Oignon

- Sel et poivre
- Huile végétale

Salade chaude de Betteraves

- 2 Unité(s) Betteraves jaunes
- 2 Unité(s) Betteraves rouges
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 60 Ml Huile d'olive
- 20 Ml Vinaigre balsamique blanc

- Sel et poivre
- Huile végétale

Mousseline de poireaux

- 2 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 50 Ml Vin blanc
- 50 Gr Beurre
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 75 Ml Crème 35% à fouetter

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez et coupez en morceaux la courge. Émincez les poireaux et l'oignon. Ciselez la ciboulette. Coupez les betteraves en brunoise (petits cubes de 1 cm/1 cm).

Réalisation de la purée de courge

Dans un chaudron, faites suer les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et translucides. Ajoutez la courge et mélangez. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter environ 20 minutes à feu moyen. Passez la préparation au robot pour la lisser, ajoutez le beurre, assaisonnez de sel et de poivre.

Salade chaude de betteraves

Déposez les betteraves dans une casserole. Ajoutez une pincée de sel, recouvrez d'eau froide et amenez à ébullition. Laissez mijoter pendant 45 à 60 minutes puis égouttez. Dans un cul de poule mélangez l'huile végétale, le vinaigre balsamique et la ciboulette puis rectifiez l'assaisonnement.

Mousseline de poireaux

Dans une marmite, faites fondre le beurre et faites-y suer l'oignon et les poireaux jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et translucides. Déglacez au vin blanc et laissez réduire quelques minutes puis mouillez à niveau au bouillon de poulet, cuire environ 25 minutes. Passez la préparation à la mixette en ajoutant la crème en filet pour la lisser et l'aérer, rectifiez l'assaisonnement.

Montage du bol / verre à dégustation

Remplir un verre à dégustation au tiers de sa hauteur avec de la purée de courge, puis ajoutez par dessus une quantité égale de salade chaude de betteraves puis finir de remplir votre verre / bol avec la mousseline de poireaux.

Bon appétit!