

Potage Parmentier de courge, énoiki à l'ail, crème sûre à l'érable, grissini au prosciutto

Recette pour 4 personnes



Description

Potage de courge sur la technique du Parmentier, petits champignons asiatiques cultivés, quenelle de crème sure à l'érable, bâtonnet de pain sec enroulé d'une tranche de prosciutto.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter des croûtons si vous le souhaitez (Pumpernickel). Toutes sortes de champignons peuvent entrer dans cette recette.

Ingrédients

Potage

- 600 Gr Courge butternut
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 25 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Branche(s) Ciboulette
- 25 Ml Sirop d'érable
- 4 Bouquet Champignon enoki
- 1 Unité(s) Ail haché
- 4 Cuil. à soupe Crème sûre

Finitions

- 4 Unité(s) Grissini
- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 20 Feuille(s) Roquette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez et coupez la courge en morceaux. Prévoir une belle petite brunoise de courge décorative (une cuillère à soupe de brunoise par portion). Émincez les poireaux et l'oignon. Ciselez la ciboulette. Détaillez et nettoyez les énokis. Épluchez l'ail et hachez-le. Blanchir le morceau de bacon

(cuisson de la soupe).

Réalisation du potage

Dans un chaudron, faites suer l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et translucides. Ajoutez l'ail et cuire quelques secondes. Ajoutez la courge et mélangez. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter environ 20 minutes à feu doux. Passez la préparation au robot pour la lisser, ajoutez la crème, assaisonnez de sel et de poivre.

Grissini Prosciutto

Étalez vos tranches de prosciutto, disposez dessus de la roquette. Posez sur la pleine longueur de la tranche de prosciutto un grissini, roulez le prosciutto autour du pain. Gardez-les au frigo, jusqu'au moment du service.

Crème sure à l'érable et à la ciboulette

Mettez la crème sure dans un bol et combinez avec la ciboulette et le sirop d'érable.

Montage de l'assiette

Dans un bol (assiette creuse), disposez joliment quelques bouquets d'enokis, deux belles quenelles de crème sure ciboulette (c. à café), ainsi que la brunoise de courge décorative que vous allez disposer dans le fond de l'assiette avec harmonie. Posez les bâtons de Grissini, Prosciutto et roquette sur le bord de l'assiette. Versez le potage chaud dans un pichet adéquat que vous servirez devant vos convives qui prendront le temps de contempler leur assiette bien décorée avant d'être remplie.

Bon appétit!