

# Velouté de courge, huile d'herbes, crostini de fromage fondu

Recette pour 12 tapas



## Description

Un velouté onctueux, lisse et goûteux, accompagné d'une touche légère d'huile d'herbes

## L'astuce du chef

Vous pouvez varier les sortes de courge en fonction de vos goûts

Sans les croûtons au fromage fondu, vous pouvez le proposer en plat ou tapas végétarien

## Ingrédients

### Velouté de courge, huile d'herbes, crostini au fromage fondu

- 1.50 Lb Courge musquée
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 5 Branche(s) Thym
- 100 Ml Crème 35% à cuisson

### Huile d'herbes

- 150 Ml Huile d'olive
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 5 Branche(s) Persil

### Finitions

- 12 Trait(s) Caramel de balsamique
- 0.25 Unité(s) Baguette
- 8 Cuil. à soupe Fromage râpé suisse

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et coupez la courge en cubes. Épluchez et émincez l'oignon.

Ciselez finement la ciboulette et ciboulette. Hachez l'ail finement.

Préparez le bouillon de poulet.

### Velouté de courge

Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon, ajoutez les cubes de courge et l'ail, faites suer quelques minutes. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire à sec.

Couvrez à hauteur de bouillon de poulet, ajoutez le thym et laissez cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre. Amenez à ébullition et mixez le tout, ajoutez le beurre, jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse. Rectifiez l'assaisonnement.

### Huile d'herbes

Mélangez l'huile d'olive avec les fines herbes et assaisonner avec une pincée sel.

### Montage

Dans un bol chaud, versez le velouté de courge bien chaud, déposez un peu d'huile d'herbes et un filet réduction balsamique

Accompagnez de deux crostini au fromage fondu.

### Crostini au fromage

Détaillez la baguette en tranche, étalez sur une plaque à four. Arrosez d'un filet d'huile, sel et poivre.

Passez dans un four chaud 4 mn environ, les sortir, ajoutez dessus une cuillère de fromage râpé sur chacun des crostinis.

Re-enfournez pour 2 minutes, une fois fondu, les retirez et servir.

**Bon appétit!**