

VELOUTÉ DE POTIRON AUX ÉPICES ET SABLÉS AU PARMESAN



Par

Luana Belmondo


INGRÉDIENTS :


- POUR LE VELOUTÉ DE POTIRON
- Prévoir 1 potiron pour dresser le velouté
- 800 g de chair de potiron
- 1 oignon
- 750 ml d'eau
- 100 ml de crème fleurette
- 1 petit morceau de gingembre frais
- Ail
- Beurre doux
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Cannelle
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Origan
- Sel
- POUR LES SABLÉS
- 100 g de farine
- 100 g de parmesan râpé
- 40 g de beurre doux
- 40 g de beurre demi-sel
- 12 g de semoule de blé
- 1 jaune d'oeuf
- Origan


RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. **Préparez le velouté de potiron aux épices** : retirez les graines du potiron et découpez la chair en morceaux.
3. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé, l'ail en chemise, et les épices pendant 5 min dans du beurre et de l'huile d'olive. Ajoutez la chair de potiron, le gingembre, l'eau et le sel. Portez à ébullition puis laissez cuire 30 min à feu doux.
4. **Pendant ce temps, préparez les sablés au parmesan** : dans la cuve d'un robot culinaire, mélangez tout les ingrédients. Déposez la pâte obtenue sur une feuille de film alimentaire et faites-un boudin. Réservez au frais pendant 30 min.
5. Sortez la pâte du réfrigérateur, coupez-la en tranche de 1 cm. Déposez les disques de pâte

PRÉPARATION :

 20 minutes

 30 minutes

 4 personnes

 Facile

sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 15 min. Une fois les sablés cuits laissez-les refroidir.

6. Mixez la chair de potiron cuite, ajoutez la crème liquide. Remuez.
7. Transvaser le velouté de potiron aux épices dans un potiron vidé et cuit à la vapeur, émiettez par dessus les sablés au parmesan, assaisonnez de fleur de sel, de piment d'Espelette et d'origan.
8. Servez.