

Velouté crémeux de potimarron, chanterelles et œuf mollet

Ingrédient 4/6 personnes

- . 800 gr net de potimarron
- . 1lt de bouillon de volaille
- . 250 g de chanterelles
- . 1 échalotte, persil
- . 2 c à s d'huile d'olive
- . 1 c à c d'huile de noisette par assiette
- . 2 ou 3 œufs selon le nombre de convives
- . 60 cl de bouillon de cuisson du potimarron
- . 40 g de beurre -Sel -poivre



Préparation

1.laver le potimarron, le couper en cubes pas trop gros sans le peler, le cuire une vingtaine de minutes dans le bouillon de volaille jusqu'à ce la chaire soit tendre.

Pendant ce temps faire fondre le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne noisette :il doit foncer légèrement et dégager un petit parfum de noisette grillée (le moment magique !).

Mixer ensuite le potimarron avec un peu de liquide de cuisson jusqu'à obtenir la texture voulue ajouter le beurre noisette et mixer à nouveau pour obtenir un velouté bin lisse, presque mousseux. Réserver au chaud.

2. Nettoyer les chanterelles. Les faire sauter dans une poêle pendant 4 minutes. Lorsqu'elles ne rendent plus d'eau ajouter l'huile d'olive, l'échalote ciselée saler et poivrer et laisser dorer encore deux minutes. Réserver.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition plonger les œufs et laisser cuire 4/5 minutes, stopper la cuisson dans un bol d'eau froide et les écarter **délicatement**.

3.verser le velouté très chaud dans les assiettes, ajouter les chanterelles et déposer un demi-œuf au centre. Un filet d'huile de noisette quelques feuilles de persil.

Vaison accueil. Atelier du 21 Janvier 2026.

Recette proposée par Eliane. Cuisinée par Josée et Mireille