

Crème de courge au cumin et brunoise de pétoncles au piment d'espelette

Recette pour 4 personnes

Description

Dans une jolie assiette creuse, les garnitures sont joliment disposées. Une belle brunoise de pétoncle au piment d'Espelette, accompagnée d'une brunoise dorée de courge sautée au beurre, quelques têtes d'énoki et de jeunes pousses. À côté de l'assiette trône un joli pichet rempli de crème de courge fumante.

Ingrédients

Crème de courge

- 600 Gr Courge butternut
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 25 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Bouquet Champignon enoki
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 25 Gr Beurre
- 5 Ml Huile de canola

Pétoncles au piment d'espelette

- 4 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 25 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Préparez un bouillon de poulet et le tenir au chaud. Émincez poireaux et oignons. Épluchez et coupez la courge en morceaux, prévoir de couper une brunoise de courge (décor). Nettoyez et coupez les têtes d'énoki. Nettoyez vos pétoncles, enlevez le muscle si il y a lieu. Prévoir de jolie jeune pousse (verdure).

Crème de courge

Dans un chaudron, faire suer l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils deviennent tendre et translucide. Ajoutez la courge et le cumin puis mélanger. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter environ 20 minutes à feu doux. Passez la préparation au robot, ajoutez la crème pour la lisser, vérifiez l'assaisonnement.

Pétoncles au piment d'espelette

Détaillez vos pétoncles en brunoise, environ des cubes de 0.5 cm / 0.5 cm. Assaisonnez-les de sel et piment d'espelette et faites-les revenir dans un beurre chaud environ 1 minute. Égouttez-les sur un papier absorbant et gardez les au chaud.

Ingrédients décoratifs

Dans une eau bouillante et salée, plongez votre brunoise de courge, environ 3 mn. Égouttez rapidement la courge et plongez-là dans une eau avec de la glace, pour arrêter la cuisson et garder sa couleur. Dans une poêle bien chaude avec du beurre, faites revenir en deux trois aller retour, les têtes d'énoki, assaisonnez-les. Égouttez-les sur un papier absorbant. Gardez l'ensemble de vos garnitures au chaud.

Montage de l'assiette

Dans un bol ou une assiette creuse, déposez harmonieusement vos têtes de champignons ainsi que votre brunoise de courge et de pétoncle. Finalisez en déposant quelques jeunes pousses ici et là. Dans un pichet prévoir la crème de courge bien chaude et fumante. Servir au moment à la table.

Bon appétit!