

# Recette

# du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 15 mn



Temps de cuisson: 35 mn

## Velouté de potiron et noisettes



### Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 oignons
- 500 g de potiron
- 75 cl de crème liquide
- 120 g de noisettes entières
- Huile d'olive
- Sel et poivre blanc
- Piment d'Espelette

### La recette :

1. Préchauffer le four à 180°. Faire dorer les noisettes puis les hacher très finement afin d'obtenir une poudre.
2. Incorporer 25 cl de crème liquide dans un siphon. Insérer une cartouche de gaz et réserver au frigo.
3. Emincer les oignons et les réserver.
4. Enlever la peau du potiron et le couper en gros cubes.
5. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole, puis faire légèrement colorer les oignons émincés.
6. Ajouter les morceaux de potiron et faire blondir à nouveau l'ensemble de la préparation.
7. Verser un peu d'eau dans la casserole afin de décoller tous les sucs.
8. Laisser frémir quelques minutes puis ajouter le reste de la crème liquide. Tous les légumes doivent être recouverts de liquide. Si ce n'est pas le cas, ajouter de l'eau ou un bouillon de légumes.
9. Une fois que les légumes sont cuits, mixer la préparation afin d'obtenir un velouté bien lisse et onctueux. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
10. Monter le velouté dans des verrines, ajouter par-dessus l'espuma à l'aide du siphon et parsemer de poudre de noisettes.

