



## Crème prise de Potimarron aux Châtaignes et Cèpes, Jus acidulé au Vinaigre de Cidre et Macis

### Ingrédients pour 10 couverts

- **FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®** 85 g
- Eau 1,25 litre
- **FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF®** 25 g
- Eau 25 cl
- Potimarron épluché 600 g
- Oignons nouveaux 5 pièces
- Tranche de lard fumé 5 pièces
- Gousse d'ail 4 pièces
- Macis 1 pièce
- Cèpes frais 180 g
- Châtaignes 10 pièces
- Crème liquide 1 litre



- Jaune d'œuf 7 pièces
- Œuf 3 pièces
- Beurre 150 g
- Vinaigre de cidre 10 cl
- Thym frais pm
- Fleur de sel pm
- Poivre du moulin pm

### Progression de la recette

#### Crème de potimarron :

- Eplucher et émincer les oignons nouveaux, en réserver un, tailler le potimarron en gros dés.
- Suer l'ensemble au beurre, mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Mixer au terme de la cuisson. Peser 850 g de soupe mixée, ajouter 375 g de crème liquide, les œufs et les jaunes.
- Dresser en assiette creuse, filmer et cuire au four vapeur à 80°.

#### Jus acidulé :

- Suer au beurre l'oignon nouveau, déglacer avec le vinaigre de cidre et réduire à glace.
- Mouiller avec l'eau puis réaliser le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter la branche de thym frais, cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Passer au chinois, ajouter 50 g de beurre noisette, rectifier l'assaisonnement.
- Sécher les tranches de lard au four, réduire en poudre. Faire bouillir la crème liquide restante, ajouter le macis et laisser infuser, rectifier l'assaisonnement.
- Masquer la crème de potimarron avec le jus acidulé.
- Eplucher, tailler les cèpes en dés et les sauter au beurre. Procéder de même pour les châtaignes, répartir avec les cèpes sur les assiettes.
- Retirer le macis de la crème, la mettre dans le siphon et dresser sur les assiettes.
- Décorer avec la poudre de lard fumé.