

7 décembre 2007

Velouté de butternut, mousse de chèvre au thym



(pour 7)

*3 boîtes de 425 g de purée de butternut (1,275 kg)
1 petit oignon hâché
1 cs d'huile d'olive
1 cs de beurre
¼ tasse de light brown sugar (sucre genre cassonade)
6 tasses de bouillon de volaille
sel, poivre*

Pour la mousse :
*1 tasse de crème fleurette
1 petite bûchette de chèvre frais (50 g environ)
sel, poivre
1 cs de thym frais*

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une casserole et faites blondir l'oignon. Ajoutez ensuite la chair de butternut et laissez cuire environ 3 minutes. Ajoutez ensuite le bouillon et le sucre, salez, poivrez et portez à frémissements. Laissez mijoter 10 minutes en tournant de temps en temps.

Pour la mousse, commencez à monter la crème en chantilly mais arrêtez lorsqu'elle commence juste à former des pics. Ajoutez les miettes de fromage, le thym, sel et poivre puis continuez de battre un petit peu jusqu'à l'obtention d'une crème/mousse.

Servez le velouté avec une quenelle de mousse au milieu.