



Velouté de potimarron écume de romarin et canard fumé

L'écume : 10cl de lait entier, 1cc de lécithine de soja, 10g de beurre, une branche de romarin, 50g d'allumettes de canard fumé.

Le velouté : 1 beau potimarron d' 1kg2, 1 oignon, 75cl de bouillon de volaille, 50cl de crème fleurette, sel, poivre, muscade, ciboulette.

Faire infuser à froid dans 10cl de lait frais entier et pendant 1 heure, une belle branche de romarin et une poignée d'allumettes de canard fumé.

Pendant ce temps, préparer le velouté.

Pré cuire 6mn à la vapeur le potimarron afin de l'éplucher facilement, le couper en petits dés pour obtenir 800g à 1kg nets de chair. Faire suer sans coloration - **donc départ à froid**- un oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter les dés de potimarron, le bouillon maison ou à défaut 75 cl d'eau avec 3 cubes de bouillon de volaille Knorr moelleux, 50cl de crème fleurette bridélice à 15%, 2 branches de romarin glissées dans un filtre à thé en papier. Cuire sans couvrir à feu moyen 30mn. Enlever le romarin et mixer finement.

Au moment du service, porter à ébullition quelques minutes en mélangeant bien le lait filtré avec le beurre et la lécithine de soja. Réchauffer le velouté, le verser dans les contenants choisis, puis à l'aide d'un mixer plongeant réaliser l'écume parfumée. En recouvrir le potage, décorer d'un peu de ciboulette ciselée et servir de suite !