

Capuccino de courge.

- Une tranche de courge
- Bouillon de légumes et vin blanc sec
- Lait
- Sel, poivre, cardamone et curry doux
- Échalotes

Couper la courge en dés et la faire cuire au four à micro-onde puis la mixer

Prendre 3 cuillères à soupe de pulpe de courges et la cardamone faire infuser dans du lait à température ambiante 1h à 2h.

Ciseler l'échalote et la faire revenir avec le curry mouiller avec le bouillon de légumes et le vin blanc donner un bouillon. Mixer

Filtrer le lait et le réchauffer à la buse vapeur pour faire une belle mousse.

Verser le bouillon de courge dans une tasse à expresso et déposer dessus la mousse de lait saupoudré de cardamone en poudre.