

« Courges rôties, condiment citronné et graines torréfiées »

Démonstration adultes

Pour 50 mini bols

Ingrédients :

4 courges butternut

200 g graines de courges

5 à 6 grains de café

200g de beurre

450 g de crème liquide

3 citrons jaunes

Huile de pépin de raisin

Une pointe de curry doux Cerfeuil

Échalotes, sel, poivre

Préparation :

1 réaliser la crème de courge, cuire la courge à l'eau bien égoutter, la mixer avec la crème.

2 tailler une brunoise avec l'autre courges. Les poêler avec l'échalote ciselé, en gardant une texture fondante.

3 réaliser un beurre noisette au café, faire fondre le beurre. Cuire jusqu'à coloration noisette ajouter les grains de café laisser infuser 5 min et filtré. Réserver le beurre.

4 faire le condiment citronné, mélanger jus et zeste de citron et émulsionner avec de l'huile neutre. Ajouter le cerfeuil ciseler.

5 torréfier les graines de courges à la poêle.

6 dresser la crème de courge dans le fond de l'assiette, mettre la brunoise assaisonner du condiment citron et finir avec le beurre noisette au café. Décorer avec des graines de courges.

Matériels :

planche

couteau

casserole

poêle

mixeur

bols, cuillères

passoire