

« Cappuccino de potimarron au foie gras de canard poêlé à la poudre de pain d'épices, crème siphon au cacao amer »

pour 4 personnes

Velouté

600g de potimarron/1/2l de bouillon de volaille/2dl de crème/sel/poivre

Eplucher puis couper le potimarron en dés. Faire cuire avec le bouillon de volaille. Lorsque le potimarron devient fondant, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.

Crème cacao

1/2l de crème liquide entière/15g de cacao amer/sel de Guérande

Ajouter la crème et le cacao dans le siphon. Mettre la cartouche de gaz. Servir au dernier moment avec une pointe de sel de Guérande. La crème peut aussi être tout simplement montée au fouet ou à l'aide d'un batteur (veiller à ce que les ustensiles et la crème soient bien froids).

Poudre de pain d'épices

12 tranches de pain d'épices

Mettre les tranches de pain d'épices au four pendant 5 minutes à 200°C puis baisser à 100°C jusqu'à ce que le pain d'épices soit bien sec. Retirer ensuite du four et mixer afin d'obtenir une poudre.

Foie gras

400g de foie gras

Tailler le foie gras en dés, les rouler dans la poudre de pain d'épices puis les poêler. Les disposer au fond d'un verre. Verser au-dessus le velouté de potimarron puis finir par la crème cacao. Ce plat peut être accompagné d'un gris de Toul. Bon appétit!

Recette proposée par :

Rémi Lebouc
La Marmite Beaujolaise
www.restaurant-lamarmitebeaujolaise.com

34, rue de l'hôtel de ville
88140 Bulgnéville
Tel: 03.29.09.16.58