

# Crème de potimarron en cappuccino et bonbon de scampis...



## **INGREDIENTS :**

Pour 4 personnes

### **La Duxelles :**

- 0.010 kg de beurre
- 0.015 kg d'échalotes
- 0.100 kg de girolles
- 1 cc de persil haché

### **La crème de potimarron :**

- 0.400 kg de potimarron
- 0.300 L de fond blanc de volaille ou d'eau avec 1/2 bouillon cube
- 0.100 L de crème liquide

### **Les bonbons de scampis :**

- La Duxelles
  - 4 Scampis
  - Curry en poudre
  - 2 feuilles de brick
  - 0.030 kg de beurre
-

## **RECETTE :**

### **La Duxelles :**

- Ciseler les échalotes (tailler en tout petits dés) et hacher le persil
- Prendre un récipient de cuisson suffisamment large, un sautoir ou une sauteuse
- Suer les échalotes ciselées, réserver hors du feu
- Couper les champignons en deux, puis les tailler en tranches
  
- Ajouter aux échalotes suées les champignons dans le récipient de cuisson
- Cuire rapidement la Duxelles tout en remuant sans cesse avec une spatule, les champignons doivent perdre presque tout leur eau
- Ajouter le persil haché et mélanger
- Débarrasser et laisser refroidir dans un tamis pour éliminer l'excédent de liquide.

### **La crème de potimarron :**

- Tailler le potimarron à ses deux extrémités, puis en deux par son milieu
- Oter à l'aide d'une cuillère les pépins
  
- Laver le potimarron et tailler le en cubes sans le peler
- Mettre le potimarron dans le récipient de cuisson, mouiller à hauteur avec le fond blanc (ou de l'eau en ajoutant un bouillon cube de volaille), si vous ne mettiez pas tout le fond blanc, le garder pour détendre le potage en finition
- Porter à frémissement et cuire à frémissement jusqu'à ce que le potimarron se désagrège
- Mixer à l'aide du mixer plongeant, détendre avec du fond ou de l'eau si besoin, rectifier l'assaisonnement
- Réserver au bain marie

### **Les bonbons de scampis :**

- Poêler rapidement les scampis dans du beurre en les saupoudrant généreusement de curry
- Réserver et laisser refroidir en les mettant à égoutter dans un tamis
- Lustrer au beurre fondu et au pinceau une demi-feuille de brick
- Dresser un peu de mélange Duxelles
- Dresser sur le mélange un scampis



- Rouler la demi-feuille de brick pour former un "tube"
  - Attacher chaque extrémité avec une ficelle
-

## **FINITIONS & DRESSAGE :**

- Fouetter la crème liquide en la tenant très crémeuse
- Rôtir au four à 190° les bonbons de scampis
- Dresser la crème de potimarron dans les verrines, dresser dessus en suspension la crème fouettée
- Enlever délicatement avec un ciseau les ficelles des bonbons (attention les bonbons sont fragiles)

