



## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (entrée)

- 2 petits oignons
- 500 g de potimarron
- 200 g de marrons surgelés
- Quelques gouttes de jus de citron vert
- 10 g de gingembre frais râpé
- Pousses de petits pois pour la décoration
- 2 noisettes de beurre
- 2 dl de crème
- 2 blanc d'œufs
- 1 l de bouillon de légumes
- Huile de pépins de courge
- Sel

# DUO DE CRÈME MARRON ET POTIMARRON ET ÎLE FLOTTANTE DE GINGEMBRE

avec le chef Alban Moret

## PRÉPARATION

### Découpage des légumes

- 01.** Emincer les oignons.
- 02.** Eplucher le potimarron, le couper en deux, retirer les pépins et couper en morceaux

### Cuisson de la soupe

- 03.** Faire revenir la moitié des oignons dans une noisette de beurre à feu vif.
- 04.** Ajouter le potimarron.
- 05.** Mouiller avec 1/2 litre de bouillon de légumes.
- 06.** Laisser mijoter au minimum 1 heure à feu moyen.
- 07.** Faire de même avec les marrons.

### Blancs battus

- 08.** Séparer le blanc du jaune.
- 09.** Ajouter une pincée de sel et le gingembre.
- 10.** Battre en neige.





### Pochage des îles flottantes

- 11.** Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 12.** Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 13.** Déposer sur l'eau frémissante.
- 14.** Laisser pocher, retourner, laisser pocher à nouveau, pêcher et laisser égoutter.

### Mixage des soupes

- 15.** Mixer les deux soupes séparément.
- 16.** Réchauffer dans une casserole et ajouter 1 dl de crème dans chaque soupe.

## DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette creuse, verser simultanément la soupe de marrons et celle de potimarron.
- 02.** Ajouter un filet d'huile de pépins de courage.
- 03.** Glisser délicatement l'île flottante au centre.
- 04.** Décorer d'une pousse de petits pois.

