

Crème de potiron

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1.2 kg de potiron
 - 8 fines tranches de poitrine fumée
 - 1.2 litre de bouillon de volaille
 - Le jus de 2 oranges
 - 40 g de beurre
 - 30 cl de crème
 - 1 cuillerée à soupe de graines de cumin de cumin
 - 5 gouttes de tabasco
 - Sel et poivre blanc du moulin
-
- Monter la moitié de la crème en chantilly. Dès qu'elle épaissit ajouter le sel, le tabasco et le cumin. Réserver au frais.
 - Faire revenir le potiron coupé en dés dans le beurre et y ajouter le bouillon de volaille. Laisser cuire 25 mn à couvert.
 - Entre temps faire chauffer le four Th 5 (150°). Y déposer les tranches de poitrine fumée pendant 15 mn.
 - Quand elle est cuite assaisonner la crème de potiron et la mixer en incorporant le reste de crème fraîche et le jus d'orange.
 - Réchauffer une minute puis servir en incorporant une quenelle de chantilly au cumin et une tranche de poitrine.