






CRÉMEUX DE POTIMARRON, ŒUF COLORÉ, CROÛTONS DORÉS ET CHÂTAIGNES

Ingrédients	 2 pers.  4 pers.	
	Dans votre box :	
Potimarron	½ pièce	1 pièce
Crème liquide	10 cl	20 cl
Oignon	½ pièce	1 pièce
Gros œufs	2 pièces	4 pièces
Betterave(s) cuite(s)	1 pièce	2 pièces
Pain d'épices	50 g	100 g
Châtaignes cuites	50 g	100 g
Ciboulette	10 brins	20 brins
Dans votre placard :		
Huile de tournesol	5 cl	5 cl
Sel		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : 20 mn

1. Le crémeux de potimarron

- Lavez et épluchez les légumes (oignon et potimarron). Emincez en fines lamelles le ½ ou l'oignon. Coupez le potimarron en cubes.
- Dans une casserole, dans un filet d'huile, faire cuire les oignons à feu doux avec une pincée de sel. Après 2 minutes de cuisson, ajoutez le potimarron. Faire cuire 5 minutes, puis versez de l'eau à hauteur. Faire cuire 15 minutes à feu moyen, puis versez la crème. Faire bouillir puis mixez. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

2. Les œufs colorés

- Coupez la ou les betterave(s) en petits dés. Récupérez le jus de betterave et le détendre avec un peu d'eau. Versez le liquide dans un bol pouvant accueillir les 2 ou les 4 œufs cuits.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les œufs pendant 8 minutes. Les retirer puis les féler légèrement et les mettre à tremper dans le bol avec le jus de betterave. Laissez mariner pendant 15 minutes puis les écaler.

3. Les croûtons dorés et châtaignes

- Passez les tranches de pain d'épices au grille-pain, puis les couper en petits dés. Ciselez la ciboulette. Coupez en dés les châtaignes.

4. Le dressage

- Au fond d'assiettes creuses, déposez un lit de betterave et de ciboulette, posez droit dessus un œuf, puis parsemez autour de croûtons de pain d'épices et de châtaignes. A part, versez la crème de potimarron dans une carafe.
- Belle découverte de ce délicieux mélange de saveurs !

5. Le + du Chef

- La technique de l'œuf peut être également réalisée avec d'autres couleurs à condition d'utiliser des colorants alimentaires qui peuvent se détendre dans l'eau.

6. Le potimarron

- La saveur du potimarron évoque celle de la châtaigne, une particularité qui lui a donné ce nom insolite. Il est d'ailleurs parfois surnommé courge châtaigne.

