

Soupe de courge muscat, condiment courge romarin, julienne de peau frite



Soupe de courge :

1 courge Muscat

1 oignon blanc

1 gousse ail

Eau

Sel et poivre

Huile d'olive

Éplucher l'oignon et l'émincer finement.

Laver et éplucher la courge, le tailler en cube de 3 cm sur 3 cm.

Faire suer l'oignon avec un peu d'huile olive puis ajouter la courge, le thym et l'ail en chemise éclaté, cuire 10 min en remuant régulièrement, puis mouiller à l'eau de mortier.

Une fois la courge cuite, retirer l'ail et le thym puis mixer au robot jusqu'à obtenir une soupe lisse.

Assaisonner à votre goût.

Dés de courge :

200g courge

1 botte de cébette

100 g de lard

Tailler la courge en dés de 2,5 cm sur 2,5 cm.

Émincer finement la cébette, puis tailler des morceaux de lard en fines lamelles.

Faire sauter les dés de courge dans une poêle avec le lard, assaisonner.

Ajouter la cébette avant de dresser



Pépins de courge :

Pépins de courge
Poivre mignonnette
Fleur de sel
Piment

Retirer les pépins de la courge, les faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, du piment, du poivre mignonnette et du thym effeuillé.

Lorsque les pépins deviennent plus foncés, retirer, cuire au four à 50°C pendant 1 à 2h. Retirer lorsque les pépins sont croustillants et conserver au sec.

Condiment courge :

200g Intérieur de la courge (filament)
100g gâteaux aux amandes
Sel et poivre
1 branche de romarin

Retirer l'intérieur de la courge et ajouter un peu de chair dans un robot, ajouter quelques gâteaux aux amandes, effeuiller le romarin et l'ajouter.

Assaisonner avec l'huile, du sel et du poivre, mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Débarrasser et réserver.



Croquants aux amandes :

280g amandes
2 œufs
80g blanc œufs
300g sucre blanc
60g de vergeoise
5g levure chimique
380g farine 00
80g farine 55
2g de cannelle

Faire torréfier les amandes et les faire refroidir.
Mélanger le sucre avec les œufs, ajouter les farines, la levure, le sel et la cannelle au batteur avec la feuille.
Ajouter les amandes refroidies.
Mouler en pâton de 150g
Dorer au jaune œufs crème et cuire à 190°C.
Tailler en sortant du four (s'ils refroidissent, ils ne pourront plus se couper). Faire sécher une nuit au sec.

Friture de peau de courge :

Avec les peaux de courge, réaliser une julienne fine, faire chauffer de l'huile à 180°C, faire frire les peaux, retirer et assaisonner de sel fin. Réserver.

Dressage :

Dans une assiette creuse, placer les dés sautés au centre, une quenelle de condiment courge sur le milieu et terminer par la julienne de peaux frites.
Verser la soupe chaude sur le tout.

Bonne dégustation !