

VELOUTÉ FESTIF DE COURGE BLEU DE HONGRIE



Moyen



Assez cher

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 belle courge bleu de Hongrie
- 2 pommes de terre
- 360g de foie gras cru (soit environ 60 g /pers)
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 gousse d'ail
- huile de tournesol
- sel ou bouillon maison
- graines de courge



Recette

1. Creuser la courge et récupérer la pulpe
2. Peler et couper pommes de terre, oignon, échalote, ail et faire revenir le tout avec les morceaux de courge dans un faitout avec la matière grasse
3. Cuire 5 minutes puis ajouter 3l d'eau, le sel ou le bouillon
4. Rincez vos graines de courges, il ne doit plus avoir de filaments. Séchez-les à l'aide d'un torchon. Étalez vos graines de courge sur une plaque de cuisson et arrosez d'un filet d'huile. Laissez cuire 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps
5. Quand les légumes sont fondants mixer le tout
6. Rincer et essuyer l'extérieur de la courge avant d'y verser la soupe mixée
7. Durant le service à l'assiette, ajouter les dés de foie gras et quelques graines de courges en décoration comestible.

PRÉPARATION

