



Cappuccino de potimarron, truite fumée de Vourzac, crémeux à l'huile de noixette

Michaël RUAT



Entrée



1h00



40min



6 pers.

Ingrédients

- 1 potimarron (1,5kg)
- 2 oignons
- 1l de crème
- 1l de lait
- 200g de truite fumée de Vourzac
- 20cl de crème (crème montée à l'huile de noixette)
- 3 cuillères à soupe d'huile de noixette
- Sel et poivre

Préparation

1. Bien laver le potimarron, enlever les graines et le tailler en cubes.
2. Emincer l'oignon et le faire suer sans coloration avec du beurre, puis, ajouter le potimarron, le lait et la crème. Laisser cuire 40 minutes, et mixer.
3. Tailler la truite fumée en petits dés ou en tranches fines.
4. Déposer la truite fumée (taillée en dés ou en tranches fines) sur le velouté de potimarron, mettre la crème montée parfumée à l'huile de noixette, une petite herbe ou fleur pour le décor.

Bonne dégustation !



L'ÉMOTION - 04 71 09 74 23

15 Place Cadelade
43000 - Le Puy-en-Velay