



Cappuccino châtaigne
potimarron et faisselle
fraiche de la Ferme du Bos

Renaud DARMANIN



Plat



20 min



35 min



4 pers.

Ingrédients

- 25 châtaignes
- 1 bouquet garni
- 1/2 L de fond blanc
- 200g de crème fraîche épaisse
- 1 potimarron
- 200g de faisselle
- 60g de poudre de noisette
- 20 g de beurre
- Sel
- Poivre du moulin
- Noix de muscade
- 1 siphon

Préparation

1. Eplucher soigneusement les châtaignes et les émincer
2. Préparer une garniture aromatique à base d'oignons et du bouquet garni. Faire revenir avec une noisette de beurre les châtaignes et la garniture aromatique jusqu'à l'obtention d'une bonne coloration
3. Mouiller avec un 1/2 L de fond blanc et 200 g de crème fraîche épaisse et laisser mijoter 20 minutes
4. Pendant ce temps, laver un potimarron, le mettre au four avec la peau tout entier à 180 degrés pendant 45 minutes. Une fois cuit, éplucher le potimarron et l'égrainer soigneusement
5. Mettre la pulpe au blender et détendre au lait avec une pointe de muscade jusqu'à l'obtention d'un velouté
6. Assaisonner avec sel, poivre du moulin et une noix de muscade

Réaliser la chantilly de faisselle :

1. Dans un saladier, assaisonner de sel et de poivre la faisselle fraîche
2. Récupérer 3 louches de bouillon à la châtaigne pour détendre la faisselle. Ensuite, verser dans le siphon et mettre deux cartouches de gaz
3. Mixer la crème de châtaigne

Pour le dressage :

1. Verser en premier l'élément le plus solide, le potimarron, la crème de châtaigne et finir par la chantilly de faisselle. Vous pouvez également saupoudrer d'une poudre de noisette torréfiée au préalable



AUBERGE DE LA TOUR - 04 71 46 99 15

Place de la Fontaine
15220 - Marcolès