



Mousse de potimarron au siphon

**Pierre KOENIG**



Plat



20min



20min



6pers.

## Ingédients

- 1 potimarron
- 2 échalotes
- 2 c.à.soupe d'huile d'olive
- 10cl de crème épaisse
- 1 cube de bouillon de volaille
- Quelques châtaignes
- Sel et poivre

## Préparation

1. Pelez le potimarron et retirez les graines. Coupez-le en petits dés et réservez
2. Préparez 1L de bouillon de volaille
3. Pelez et émincez les échalotes, faites les revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive, ajoutez ensuite les dés de potimarron et mouillez avec le bouillon, laissez mijoter environ 20 minutes à petit feu
4. Egouttez les légumes et mixez-les, passez-les au tamis et laissez refroidir
5. Ajoutez la crème fraîche et mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement, puis versez la préparation dans un siphon. Ajoutez 2 cartouches de gaz dans le siphon, secouez-bien et garnissez les verrines
6. En décoration, rajoutez de fines lamelles de châtaignes passées à la friture afin qu'elles deviennent des petites chips

Bonne dégustation !



**LA VOÛTE - 04 79 24 23 23**

172 Grande Rue  
73 600 Moûtiers