



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

## FICHE RECETTE

Charly



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



# Velouté de potimarron, châtaignes et noisettes grillées, filet d'huile de sésame et parmesan râpé



Romuald Manificat  
et Jean Michard



ENTRÉE



30 minutes



40 minutes



6 personnes

## INGRÉDIENTS

- ✓ 1 kg de potimarron
- ✓ 150 g d'oignons
- ✓ 200 g de beurre
- ✓ 150 g de crème épaisse
- ✓ 100 cl de fond blanc de volaille
- ✓ 12 châtaignes cuites
- ✓ 150 g de noisettes
- ✓ 50 g de parmesan rapé
- ✓ 3 à 5 cl d'huile de sésame
- ✓ Fleur de sel et poivre du moulin

## Préparation

- 1 Laver les potimarrons et, si nécessaire, les frotter avec une éponge abrasive (propre et dédiée aux préparations culinaires). Ne pas enlever la peau (contrairement à la courge butternut).
- 2 Les épépiner et les couper en petits dés.
- 3 Ciseler les oignons.
- 4 Faire suer les oignons dans une casserole, puis ajouter les dés de potimarron.
- 5 Faire revenir le tout à feu vif pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
- 6 Mouiller avec le fond blanc de volaille.
- 7 Laisser cuire à feu moyen pendant 25 à 35 minutes, jusqu'à ce que les potimarrons soient bien fondants.
- 8 Mixer la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse.
- 9 Ajouter le beurre et la crème, puis vérifier l'assaisonnement.
- 10 Réserver au bain-marie pour maintenir au chaud.
- 11 Poêler les châtaignes et les noisettes à sec (sans matière grasse) jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
- 12 Pour le dressage : verser le velouté dans des assiettes creuses, puis répartir les châtaignes et noisettes dans chaque assiette.
- 13 Saupoudrer de parmesan et ajouter un léger filet d'huile de sésame.
- 14 Pour une touche gourmande, ajouter une escalope de foie gras poêlée ou une quenelle de Saint Môret sur le velouté.