



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Pont-de-Vaux



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



Potimarron rôti à l'huile de noisette, lard fumé, chèvre frais et espuma au lait d'avoine



Véronique Crud



PLAT



20 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 petit potimarron
- ✓ 150g de lardons fumés
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- ✓ 50cl de lait d'avoine
- ✓ 1 fromage de chèvre frais
- ✓ 50cl de crème
- ✓ Quelques noisettes pour le dressage
- ✓ Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Laver et couper le potimarron, réserver les graines. Faire chauffer une poêle avec l'huile de noisette et colorer le potimarron. Finir la cuisson au four 10min à 180°C.
- 2 Dans cette même poêle, faire griller le lard fumé puis réserver.
- 3 Toujours dans la même poêle, verser la crème et le lait d'avoine, faire bouillir puis filtrer le liquide et le verser dans un siphon.
- 4 Couper le fromage frais en dés.
- 5 Dresser dans une assiette plate le quartier de potimarron rôti puis le lard, le fromage et enfin l'espuma et parsemer de noisettes torréfiées.