



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Saint Alban-Leyse



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



VILLE DE
Saint Alban-Leyse

L'ESCOUBILLE
— TABLE & COMPTOIR —

Velouté de Butternut, poitrine de porc fumé et graines de courge



Hugo Bonfils



Entrée



20 minutes



1 heure



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 Courge Butternut
- ✓ 1 L de crème
- ✓ 1/2 Poitrine de porc fumée
- ✓ 20g de beurre
- ✓ Sel poivre
- ✓ Graine de courge
- ✓ 2 oignons

Préparation

- 1 Eplucher, couper grossièrement et mettre à cuire le Butternut et les oignons.
- 2 Couper la poitrine en gros cubes la faire dorer dans une casserole et y ajouter la crème. Laisser réduire, filtrer et réserver au frigo.
- 3 Mixer la courge assaisonner et crémer.
- 4 Mettre la crème de lard dans le syphon et gazer.
- 5 Dresser une louche de crème de courge dans une assiette creuse et appliquer l'émulsion lard avec le syphon, terminer avec quelques graines de courge.

L'Escoubille

56 rue des Barillettes, 73230 Saint Alban-Leyse
06 35 16 21 62