



chef
**CÉDRIC
GARIN**



LE BOUCHON DES CORDELIERS

15 rue Claudia
Lyon 2e arrondissement



Image non contractuelle

VELOUTÉ DE COURGES, POIREAUX CARAMÉLISÉS ET CACAHUÈTES TORRÉFIÉES

par Cédric Garin

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1,2 kg de potimarron
- 50 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de crème
- 100 g de poireaux
- 20 g de cacahuètes torréfiées
- 2 oignons jaunes
- Sel, poivre
- Sucre



PRÉPARATION

1. Peler et épépiner la courge puis la couper en petits morceaux
2. Faire revenir dans une grande casserole les oignons émincés avec une noix de beurre
3. Ajouter les morceaux de courge et faire suer
4. Assaisonner de sel et de poivre
5. Mouiller à niveau avec le bouillon de volaille puis laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes
6. Émincer les poireaux
7. Faire caraméliser les poireaux dans une petite casserole avec une noix de beurre et une pincée de sucre
8. Faire torréfier les cacahuètes dans un bac gastro au four à 200°C pendant 5 minutes
9. Ajouter la crème à la soupe et mixer jusqu'à obtenir un velouté à la consistance lisse



L'ASTUCE DU CHEF !

Dresser le velouté dans une assiette creuse, parsemer de poireaux caramélisés ainsi que de cacahuètes torréfiées