



chef

WILLIAMS JACQUIER



LE VIVARAIS

1 place Gailleton
2e arrondissement de Lyon



Image non contractuelle

CRÉMEUX DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES

par Williams Jacquier

INGRÉDIENTS

pour environ 1 litre de soupe

- 400g de potimarron
- 10cl de fond blanc de volaille
- 10cl de lait
- 40cl de crème
- 160g de châtaignes cuites
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel/poivre



PRÉPARATION

1. Parer et détailler le potimarron en dés, le faire suer sans coloration dans le filet d'huile d'olive.
2. Verser le lait, la crème et le fond blanc de volaille.
3. Porter à frémissement, puis laisser cuire pendant 20 minutes.
4. Mixer le mélange et le passer au gros chinois, puis réserver.
5. Emincer finement les châtaignes, réserver.
6. Dresser le crémeux dans un bol et servir.



L'ASTUCE DU CHEF !

Parsemer de châtaignes avant de servir !