



chef
**JÉRÉMY
RAVIER**

Les Dômes

LES 3 DÔMES – SOFITEL

20 quai du Docteur Gailleton
Lyon 2e arrondissement



Image non contractuelle

SOUPE DE POTIMARRON À L'HUILE DE NOISETTE

par Jérémy Ravier

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 potimarron moyen (env. 1-1,2kg)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail (optionnel)
- 1 pomme de terre (optionnel)
- 1l de bouillon de légumes ou eau
- Quelques noisettes concassées (optionnel pour le service)
- 20cl de crème fraîche ou crème végétale (optionnel)
- 2 à 3 c.à.s d'huile de noisettes
- 20g de beurre ou 1 filet d'huile (pour la cuisson)
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Laver soigneusement et couper en deux le potimarron pour retirer les graines.
2. Inutile de l'éplucher car la peau devient tendre à la cuisson.
3. Couper ensuite le potimarron en gros cubes.
4. Émincer l'oignon (et l'ail si inclus dans la préparation).
5. Faire revenir dans une grande casserole avec le beurre ou un peu d'huile, jusqu'à ce que les oignons (et l'ail) soient translucides.
6. Ajouter le potimarron (et la pomme de terre) puis mélanger 2-3 minutes.
7. Verser le bouillon ou l'eau à hauteur.
8. Saler légèrement.
9. Porter à ébullition puis laisser mijoter 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que tout soit tendre.
10. Mixer finement la soupe.
11. Ajouter un peu de crème si vous souhaitez une texture plus veloutée.
12. Rectifier en sel et poivre.
13. Juste avant de servir, ajouter 1 c.à.s d'huile de noisette dans la soupe.
14. Dresser
15. Dans chaque bol, ajouter un filet d'huile de noisette et quelques noisettes concassées grillés.