

Cappuccino de potimarron et sa chantilly au gorgonzola

Préparation 35 mn

Cuisson 30 mn

Repos 1 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 potimarron de 1,5 kg environ ou 2 plus petits

1 oignon

1 gousse d'ail

45 cl de bouillon de poule

30 cl de crème liquide entière

150 g de gorgonzola

Ciboulette

Huile d'olive

Sel, poivre et muscade

Éplucher le potimarron, retirer les graines et couper la chair en gros dés.

Peler et émincer l'oignon. le faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive ainsi que la gousse d'ail écrasée. Ajouter les dés de potimarron et le bouillon, saler et poivrer légèrement, le bouillon est déjà assaisonné, et mettre un peu de muscade râpée. Couvrir et cuire à petite ébullition pendant 30 mn, environ.

Pendant ce temps faire bouillir la crème liquide avec le gorgonzola coupé en petits dés.

Mélanger jusqu'à ce que le gorgonzola soit bien fondu (j'ai mixé et filtré la préparation pour être certaine de ne pas avoir de morceaux susceptibles de boucher le siphon).

Laisser refroidir et mettre dans le siphon. Insérer 1 cartouche de gaz, secouer le siphon 3-4 fois et réserver 1 h au réfrigérateur.

Quand le potimarron est cuit le réduire en soupe au mixer plongeant ou au blender (si le mélange est trop épais rajouter un peu d'eau). Répartir dans de grands verres et recouvrir de chantilly au gorgonzola après avoir secoué 1 ou 2 fois le siphon et en le tenant bien vertical la tête en bas.

Décorer de ciboulette ciselée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>