

VELOUTÉ DE POTIRON, ŒUF POCHÉ ET JAMBON SEC DU MORVAN

Chefs : Patick Bertron
Bernard Loiseau

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 40 min



INGRÉDIENTS

1 kg de potiron
1 gros oignon émincé
1 l de fond de volaille ou 2 tablettes de bouillon de volaille
5 cl de crème fraîche liquide
50 g de beurre
Sel, poivre

PRÉPARATION

- Dans une sauteuse, laissez fondre doucement l'oignon émincé avec le beurre, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter les cubes de potiron couvrez et laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Versez le fond de volaille (ou les tablettes de bouillon diluées dans un litre d'eau chaude). Complétez au besoin avec de l'eau pour qu'ils soient couverts à ras. Salez légèrement, poivrez et terminez la cuisson jusqu'à ce que les morceaux de potiron s'écrasent à la fourchette.
- Versez dans le Blender et appuyez 15 secondes sur la touche "purée", puis 15 secondes encore pour que la préparation soit parfaitement lisse. Reversez dans la sauteuse, ajoutez la crème. Faites bouillir doucement 3 à 4 min, puis tenez au chaud.
- Entre-temps, préparez la garniture : versez 1 cuil. à café d'huile dans une poêle à revêtement anti-adhérent et faites rissoler la tranche de jambon jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Egouttez-la sur du papier absorbant et laissez refroidir. Concassez-la ensuite au rouleau à pâtisserie pour l'émietter.
- Faites pocher les œufs 3 min dans une casserole d'eau vinaigrée. Retirez-les avec une écumoire. Plongez-les rapidement dans une casserole d'eau juste tiède. Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Répartissez le velouté dans des assiettes creuses. Déposez un œuf au centre. Saupoudrez de chapelure de jambon sec.
- Mélangez l'huile de navette et la ciboulette et versez en filet autour de l'œuf.

En savoir plus sur l'huile de navette :

L'huile de navette est une huile très douce et particulièrement savoureuse, tirée d'une plante voisine du colza. Vous pouvez la commander chez Mireille et Jean-Marc Arthaud : 29, Rue des Echarmeaux 69430 Beaujeu. Visite de l'huilerie sur rendez-vous. Mail : contact@huilerie-beaujolaise.fr
Site internet : www.huilerie-beaujolaise.com