

La 3 C - Verrine
Courge - Cèpes - Châtaignes

MAISON MOUGEY



Plat



20 min



30 min



8 Verr.

Ingrédients

Verrines

- 400g de courge
- 250g de lait
- 250g de crème
- 10g de sel
- 2g de poivre
- 1 pincée de muscade

Chantilly aux cèpes

- 20g de cèpes secs
- 200g de crème liquide
- 100g de mascarpone
- 1 pincée de sel

Décors

- 100g de châtaignes cuites

Préparation

1. Couper la courge en morceaux, la faire cuire dans le mélange lait crème
2. Laisser refroidir
3. Mixer
4. Saler puis poivrer
5. Remplir les verrines à mi-hauteur puis mettre au frigo

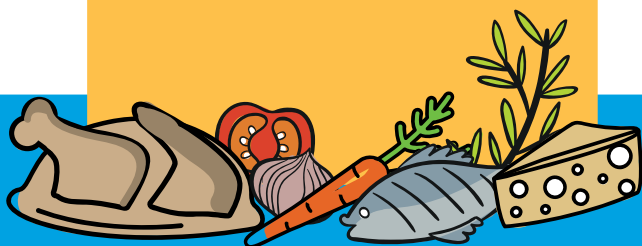
1. Faire tremper les cèpes toute une nuit dans la crème au frigo
2. Le lendemain, retirer les cèpes
3. Monter la crème en chantilly
4. Incorporer le Mascarpone puis saler le tout
5. Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille

1. Concasser les châtaignes puis parsemer les verrines

ville de
Lamastre



M
MOUGEY
BOULANGERIE
PATISSERIE



MAISON MOUGEY - 04 75 06 62 79

Place Charles Seignobos
07270 Lamastre