



Crème mousseuse de potimarron, quenelle de chèvre frais

Arnaud BULLIOT



Entrée



35min



30min



6 pers.

Ingrédients

- 1 potimarron (selon la taille)
- 20cl crème liquide
- 1 oignon rouge
- 50cl fond de volaille
- 100g de fromage de chèvre frais
- Herbe fraîche
- Sel et poivre

Préparation

1. Couper en dés le potimarron et émincer l'oignon rouge
2. Faire suer l'oignon émincé avec le potimarron puis mouiller au fond de volaille
3. Laisser cuire 20min à feu doux
4. Une fois le potimarron cuit, mixer puis rajouter la crème fraîche, et rectifier l'assaisonnement
5. Détendre le chèvre frais avec la crème afin de le rendre plus souple. Saler et poivrer.
6. Former une quenelle de chèvre au centre de l'assiette puis verser le velouté autour.

Bonne dégustation !



ARNAUD BULLIOT - CHEF À DOMICILE

06 40 98 49 35

Arnaud-chefalyon.fr