

Velouté de courge White Boer au foie gras poêlé



*Velouté de courge "White Boers"
au foie gras poêlé et éclats de
noisette torréfiée*

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 30 min

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de courge épluchée

80 g de foie gras à poêlé

80g de noisettes

sel, poivre

Préparation :

1- Épluchez votre courge, coupez-la en morceaux et couvrez-la avec 40 cl d'eau.

2- Assaisonnez l'eau de cuisson, et faites cuire jusqu'à ce que la pointe de votre couteau s'enfonce dans vos morceaux de courge.

3- Pendant ce temps, faites revenir dans une poêle bien chaude et sans matière grasse votre foie gras poêlé.

4- Réservez. Dans une autre poêle, faites torréfier dans une poêle bien chaude également vos noisettes, en faisant attention à ce qu'elles ne grillent pas.

5- Concassez-les une fois torréfiées, puis réservez.

6- Quand votre courge est cuite, mixez-la avec l'eau de cuisson et le foie gras poêlé. Rectifiez l'assaisonnement.

7- Servez votre velouté dans un bol, et saupoudrez d'une poignée de noisettes torréfiées. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).