

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)



Recette de Crème de potiron, œuf
poché et croustillant de jambon

Crèmerie hors fromage

Beurre doux : 20 g
Crème liquide entière : 20 cl
Oeuf(s) : 4 pièce(s)

Epicerie

Châtaigne(s) cuite(s) : 60 g
Vinaigre alcool blanc : 10 cl

Légumes

Potiron : 800 g
Echalote(s) : 1 pièce(s)

Charcuterie

Tranche(s) de Jambon cru(s) : 4 pièce(s)



Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top
chrono

Rendez-vous sur :
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

Potiron : 800 g
Echalote(s) : 1 pièce(s)
Beurre doux : 20 g
Crème liquide entière : 20 cl
Oeuf(s) : 4 pièce(s)
Châtaigne(s) cuite(s) : 60 g
Tranche(s) de Jambon cru(s) : 4
pièce(s)
Vinaigre alcool blanc : 10 cl
Sel fin : 4 pincée(s)
Moulin à poivre : 4 tour(s)



Le + du Chef

Ajoutez un trait de
crème de vinaigre
balsamique pour
rehausser la saveur du
potiron. Utilisez de
préférence des oeufs
extra-frais.

Recette de Crème de potiron, œuf poché et
croustillant de jambon

Un potage crème de potiron, un œuf poché, des brisures de châtaignes et de jambon croustillant.

PREPARATION : 30mn

CUISSON : 30mn

REPOS : 0mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.
- Éplucher le potiron et les échalotes.

Pour la crème

Émincer l'échalote puis la faire suer avec une pincée de sel et une noisette de beurre. Ajouter la chair du potiron coupée en petits dés et cuire pendant 10 min, puis mouiller avec de l'eau à hauteur. Cuire ensuite à feu vif pendant 20 min. Ajouter la crème liquide, faire bouillir puis mixer. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Pour les oeufs

Faire bouillir l'eau et le vinaigre. Casser les oeufs un par un dans un bol, puis fouetter l'eau et verser les oeufs délicatement dans le tourbillon qui se forme. Dès coagulation du blanc (2 à 3 min), retirer les oeufs. Cette technique permet de conserver la forme de l'oeuf.

Pour les chips

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7).
Étaler les tranches de jambon sur une plaque et les cuire au four pendant 4 à 5 min. Les laisser ensuite refroidir sur une assiette puis les briser en petits copeaux.

Pour le dressage

Dresser les oeufs dans des assiettes creuses puis verser la crème chaude dessus. Disposer quelques éclats de châtaignes, ajouter du sel et du poivre et terminer par quelques copeaux de jambon.