

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 œufs extra-frais.

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

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

PRÉPARATION : 30mn

CUISISON : 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 œufs

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

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 œufs 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.