

Velouté de potiron au Saint Nectaire

Pour 10 personnes

Préparation 1 h

Préparation

- Eplucher et retirer le cœur du potiron
- Faire cuire dans une russe l'oignon et l'ail puis ajouter le potiron avec un fond d'eau
- Passer la préparation au blender, ajouter la crème fraîche puis remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse
- Disposer le velouté dans une assiette creuse et ajouter le Saint Nectaire préalablement découpé en cubes

Chantilly :

- Détendre la crème de marron dans 5cl de crème jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène puis réserver au froid
- Monter la crème nature restante au batteur puis incorporer petit à petit le mélange de crème de marron
- Dresser en faisant une rosace sur le velouté

Ingrédients

- 200g de Saint Nectaire laitier FROMAGES & CHEFS affiné sur paille AOP
- 1kg de potiron
- 300g d'oignon
- 80g de crème fraîche
- 2 gousses d'ail

Chantilly aux marrons (facultatif) :

- 20cl de crème fraîche entière liquide
- 35g de crème de marron