



### INGRÉDIENTS POUR 8 PERS. :

Soupe :

- 50 g Beurre
- 1 Potiron
- 1 Oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 carotte
- Curry
- Savagnin
- Sel
- 1L Bouillon de Volaille

Dressage :

- ½ L Crème 16 Châtaignes
- Ciboulette

Fiche technique entrée

## **SOUPE CREMEUSE DE POTIRON AU CURRY ET SAVAGNIN, ECLATS DE CHATAIGNES**

SOUPE DE POTIRON :

- Fondre le beurre et faire revenir l'oignon, la carotte et l'ail émincés.
- Ajouter 2 pointes de couteau de curry puis le potiron en gros quartiers.
- Saler et déglacer au Savagnin.
- Ajouter le bouillon de volaille. Compléter avec de l'eau si nécessaire pour couvrir jusqu'à hauteur.
- Laisser cuire environ 40 minutes à frémissement.

DRESSAGE :

- Crémiser la soupe et la mixer. Vérifier l'assaisonnement et crémiser de nouveau si nécessaire. Réserver au chaud.
- Au centre des assiettes creuses, disposer les éclats de châtaignes et une cuillère à café de ciboulette ciselée.
- A part dans une soupière ou encore mieux dans la courge creusée, verser la soupe très chaude. Placer les assiettes sur table et verser la soupe chaude par-dessus.



### INGRÉDIENTS POUR 10 PERS. :

- 375 g de lait
- 375 g de crème
- 180 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 1.5 gousse de vanille
- Compotée de Rhubarbe sucrée à 10%
- Griottines
- Sucre roux.

## Fiche technique dessert **CRÈME BRULÉE RHUBARBE ET GRIOTTINES**

### DÉROULÉ :

- Chauffer le lait et la crème avec la vanille
- Blanchir les jaunes avec le sucre
- Verser le lait chaud sur les œufs blanchis
- Au fond du moule lisser une cuillère à soupe de compotée de rhubarbe. Placer 5 Griottines
- Recouvrir d'appareil, Filmer.
- Cuire au vapeur à 92 °C pendant 26 minutes
- Laisser Refroidir
- A la commande placer le sucre roux, nettoyer les bordures et bruler au Chalumeau.