

POTIMARRON RÔTI ET SON CRÉMEUX, OEUF MOLLET, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET NOISETTES

SOPHIE RABEYRIN-HAUDEBOURG – RESTAURANT L'HERBE ROUGE À VALAIRE (41)

Pour 4 personnes

- 2 potimarrons de petite taille
- 1 oignons
- 3 gousses d'ail
- Châtaignes
- Noisettes grillées
- 4 oeufs bio
- Huile d'olive
- Huile de noisettes
- Sel et poivre
- Crème liquide
- Bouillon de légumes
- Quelques feuilles de mizuna

Allumer le four à 160°

Couper les potimarrons en deux (récupérer les graines pour les faire griller), puis les couper en quartier et les dresser sur une plaque huilée. Y ajouter l'oignon coupé grossièrement et les gousses d'ail écrasées avec leur peau.

Assaisonner avec du sel, poivre un peu de miel et 2 pincées de 4 épices.

Faire cuire pendant 30 minutes environ et vérifier avec la lame d'un couteau si la chair est fondante.

Réserver 2 quartiers par assiette puis utiliser le rester pour faire le crémeux. Dans un mixeur déposer le potimarron rôti l'oignon et l'ail, du bouillon de légumes quelques cuillers de crème. Mixer et vérifier la texture qui doit être encore un peu épaisse.

Cuire les oeufs dans l'eau frémissante 5 à 6 minutes (tout dépendra de la taille des oeufs) puis les réserver dans un récipient d'eau fraîche pour arrêter la cuisson.

Dresser le crémeux dans le fond de l'assiette et l'étaler avec le dos d'une cuiller afin de faire une virgule, déposer deux tranches de potimarron, l'œuf mollet écalé, ajouter les noisettes et les éclats de châtaignes et verser un filet d'huile de noisette de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Terminer par quelques feuilles de mizuna qui va apporter un léger gout poivre et herbacé.