

Cappuccino de potimarron et chantilly Bellota



INGRÉDIENTS

- 100 g de jambon ibérique Bellota-Bellota
- 1 potimarron de 1 kg
- 10 brins de cerfeuil
- 500 g de marrons au naturel
- 1,2 l de bouillon de volaille ou de bouillon reconstitué
- 20 cl de crème liquide entière
- huile de noisette
- poivre blanc du moulin
- piment d'Espelette

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Posez les tranches de jambon sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et faites-les sécher 30 mn environ à th. 5/150°.

Mixez-les ensuite avec un petit robot.

Lavez le potimarron, ôtez les graines et coupez la chair avec la peau en dés.

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez le potimarron et faites cuire 15 mn. Ajoutez ensuite les marrons et le cerfeuil lavé et effeuillé, et poursuivez la cuisson 15 mn.

Passez l'ensemble au mixeur plongeant en ajoutant un peu de sel, de poivre, de piment d'Espelette et quelques gouttes d'huile de noisette. Réservez au chaud.

Fouettez la crème avec un batteur, salez, poivrez et mélangez la moitié du jambon.

Servez le cappuccino dans des coupelles avec la chantilly et parsemez le reste de jambon.