VELOUTÉ DE COURGE SHIATSU ET CRÈME DE PARMESAN

INGRÉDIENTS

Pour le velouté

- 200 gr de chair de courge shiatsu
- 1 petit oignon
- 15 cl de lait
- 1 noisette de beurre

Pour la crème de parmesan

- 20 cl de crème liquide entière
- 20 cl de lait
- 75 gr de parmesan râpé
- 1 feuille de gélatine réhydratée ou son équivalent en agar-agar
- Un peu de granola non sucré
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Faire fondre l'oignon dans un peu de beurre. Ajouter les morceaux de courge et les cuire 1 min dans le beurre avec l'oignon en remuant.

Couvrir d'eau et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Mixer jusqu'à l'obtention d'un velouté très fin. Ajouter du lait jusqu'à une consistance de pâte à crêpes un peu épaisse. Assaisonner de sel. Filtrer et verser dans un siphon. Gazer une fois, secouer et réserver à température ambiante.La crème de parmesan

Dans une casserole, porter le lait, la crème et le parmesan à ébullition, baisser le feu et remuer jusqu'à ce que le parmesan soit complètement fondu

Incorporer la gélatine, remuer, mixer. Ajuster l'assaisonnement en sel et répartir dans des verrines.

Réserver à température ambiante.

Au moment de servir, secouer à nouveau le siphon et déposer un nuage de courge sur la crème de parmesan.

Parsemer de granola.