Nicolas Sale

Soupes chaudes

Velouté de potimarron, oeuf mollet coeur coulant et jambon ibérique

45 min	20 min	25 min	0	553
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson du potimarron

1. Ôter le pédoncule et éplucher le potimarron à l'aide d'un couteau éminceur. Le tailler grossièrement en quartiers et extraire les pépins.
2. Couper les quartiers en deux puis réserver dans un saladier.
3. Mettre les morceaux de potimarron dans une casserole et mouiller à hauteur. Saler l'eau et laisser cuire pendant environ 15 minutes à petits bouillons.

Étape 2

Préparation des croûtons

1. Parer la croûte du pain de mie à l'aide d'un couteau éminceur puis tailler en dés de taille moyenne. Réserver dans un saladier.
2. Eplucher la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis retirer le germe qui se trouve au centre. Réserver dans un ramequin.
3. Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté de potimarron

- 1 kg **Potimarron(s)**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 30 g **Beurre**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les croûtons

- 2 tranche(s) **Pain de mie**
- 5 cl **Huile d'arachide**
- 30 g **Beurre**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.25 botte(s) **Ciboulette**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les oeufs

4. Verser de l'huile d'arachide dans une poêle et faire chauffer. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les croûtons et la gousse d'ail puis faire dorer en remuant la poêle.
5. Ajouter du beurre si les croûtons colorent trop vite et remuer la poêle. Assaisonner de fleur de sel, d'un peu de poivre du moulin, remuer puis ajouter la ciboulette. Mélanger une dernière fois puis débarrasser dans un saladier.

Étape 3

Réalisation du velouté et des oeufs

1. Vérifier la cuisson du potimarron : planter la lame d'un couteau dans un morceau, il doit y avoir une légère résistance.
2. Avec une écumoire, transvaser les morceaux de potimarron dans le bol du mixeur. Verser un peu de jus de cuisson puis mixer.
3. Vérifier la consistance du velouté qui ne doit pas être trop liquide. Ajouter la crème liquide, le beurre coupé en dés puis mixer de nouveau.
4. Vérifier à nouveau la consistance, il doit être onctueux. Assaisonner de poivre et d'un peu de sel. Mixer. Verser un filet d'huile d'olive puis mixer une dernière fois.
5. Remplir une casserole d'eau puis ajouter les oeufs. Assaisonner de fleur de sel et porter à ébullition. A ébullition, compter 4 minutes de cuisson.
6. Après 4 minutes, retirer la casserole du feu et laisser les oeufs dans l'eau pendant encore 1 minute avant de les débarrasser.

Étape 4

Dressage

1. Ecaler délicatement les oeufs puis les enrouler dans les tranches de jambon cru.
2. Verser une louche de velouté dans un bol. A l'aide d'une cuillère, poser délicatement l'oeuf entouré de jambon dans le velouté puis parsemer de croûtons à la ciboulette. Servir aussitôt.

4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
4 tranche(s) **Jambon cru**