

Purées

Mousseline de potimarron



1h20 **10 min** **1h10** **0** **154**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousseline

1 **Potimarron(s)**
1 **Orange(s)**
50 g **Beurre**
10 cl **Lait entier**
0.1 g **Safran en filaments**
2 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du potimarron

- 1 Mettre le potimarron en entier dans un four à 180°C (Th.6) pendant 1 heure.
- 2 Sortir le potimarron du four et le couper en deux à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Retirer délicatement les pépins à l'aide d'une cuillère.
- 4 Récupérer la pulpe du potimarron dans un autre saladier.

Étape 2

Préparation de la mousseline

- 1 Zester un peu d'orange au-dessus du saladier de potimarron.
- 2 Presser l'orange et ajouter le safran au jus. Laisser infuser.
- 3 Faire chauffer une casserole sur feu vif et faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ne pas hésiter à baisser le feu si le beurre colore trop vite.
- 4 Verser le beurre noisette dans le potimarron. Faire de même avec le jus d'orange.
- 5 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.

6 Ajouter le lait pour donner de la texture à la mousseline. Mixer jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

7 Assaisonner la mousseline avec un peu de sel et le vinaigre blanc.

Étape 3

Dressage

1 Dresser la mousseline dans une verrine à l'aide d'une cuillère.