

Recette

Nous sommes heureux de partager avec vous cette recette que nous avons découverte au restaurant **LE LION D'OR** à **CHAMOSON** par le Chef **YVES MÉTRAILLER**. **UN RÉGAL !**

Courge Jack Be Little et son cœur crémeux de potimarron, sérac d'alpage & bolet snacké

Les ingrédients :

- 1 potimarron
- 1 courge Jack be little /par personne
- Crème 35%
- Sel, poivre
- De beaux bolets
- Œuf
- Pain de campagne sec



La recette du Chef :

- 1 Éplucher le potimarron, le vider, le couper en dés et le cuire dans de l'eau légèrement salée durant 20 minutes
- 2 Égoutter le potimarron cuit, le déposer dans un blender, rajouter la crème, mixer, poivrer, corriger le sel et remixer. Réserver au chaud votre crème de potimarron
- 3 Retirer le chapeau des mini-courges, vider les graines et filaments, disposer les courges à l'envers sur une grille (sinon elles se rempliront d'eau) et le chapeau à l'en-droit et cuire 10 minutes à 100° four vapeur
- 4 Tailler les bolets en tranches de 2 cm d'épaisseur, mélanger dans un bol l'œuf avec du sel et du poivre et y tremper les tranches de Bolets
- 5 Râper le pain de campagne sec dans un plat et panner les tranches de Bolets
- 6 Les faire revenir dans une poêle beurrée

Dressage

Remplir les mini-courges avec la crème de potimarron, rajouter des dés de sérac d'alpage, déposer votre bolet snacké et replacer le chapeau de la courge

Bon appétit !

LE LION D'OR À CHAMOSON

www.liondorchamoson.ch



CONVIVIALITÉ ET JOIES DE LA BISTRONOMIES

YVES MÉTRAILLER