

CRÈME DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE FRUITS SECS ET BOUDIN NOIR

Recette de Jackie Renard

CHEF DU RESTAURANT LA GÉTIGNIÈRE - GÉTIGNÉ

Ingrédients :

Proportions pour 6 personnes :

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 500 g de potimarron épluché
- 1 orange
- 90 g de raisins secs
- 1 clou de girofle
- 1 litre de lait
- 200 g de châtaignes
- 25 g de noix
- 25 g d'amandes
- Sel, poivre
- 2 boudins noirs

Préparation :

Éplucher et émincer les échalotes et l'ail, faire suer dans un peu d'huile puis ajouter le potimarron, 1 jus d'orange, le lait et les châtaignes. Laisser mijoter 30 minutes.

Cuire les boudins puis assaisonner.

Ajouter les raisins, les noix et les amandes.

DRESSAGE :

Dresser dans les verrines le mélange et poser une tranche de boudin noir puis parsemer de noix et d'amandes.

9



BigBang design

Muscadet SUGGÉRÉ :

Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2012.

Élevé au cœur de l'appellation entre deux rivières qui portent son nom, la mosaïque de terroirs crée une grande diversité de cuvées avec une typicité commune : une fraîcheur océanique incomparable, l'expression de fruits blancs mûrs, et une finale mentholée et d'agrumes qui invite à passer à table.

10