



SOUPE DE POTIRON A LA VANILLE ET AU GINGEMBRE

par Jean Joël Bonsens Restaurant « Christophe » Amsterdam.
Pays Bas.

Nbre de personnes : 8

Ingrédients

300 g de chair de potiron parée
20 g de gingembre frais
1 carotte
1 oignon blanc
1 litre de bouillon e volaille
½ litre de lait entier
50 g de beurre
20 g de sucre cristal
1 bâton de vanille (je préfère celle de Tahiti)
Sel, poivre

Réalisation

La purée de potiron
Couper la carotte, l'oignon et le potiron en gros morceaux.
Faire revenir la carotte et l'oignon dans le beurre (juste colorés).
Rajouter les morceaux de potiron. Le faire un peu tomber au beurre, deux minutes environ. Déglacer avec le bouillon de volaille, rajouter le sel, le poivre et le sucre. Monter à ébullition et laisser cuire 15 minutes environ à feu doux.
Mixer et passer au chinois.

Base de la soupe

Mettre le lait à cuire avec le gingembre et la vanille ouverte. Monter à ébullition et laisser infuser 15 minutes en dehors du feu. Passer au chinois.

Finition&Dressage

Rajouter le lait à la préparation du potiron, mélanger au mixer pour une texture bien homogène.
Déguster bien chaud.
Vous pouvez la servir (c'est très joli) dans des potirons de petite taille, décapités et évidés.

Le mot du Chef : j'adore faire cette soupe, je la trouve superbe.

A la maison, elle est assez facile à réaliser, et elle marche à tous les coups !

On peut y mettre « son petit grain de sel » : rajouter des dés de potiron sautés, ou des croûtons frits, quelques gouttes d'huile de pépins de potiron à la surface au moment de servir, la gratiner avec un peu de fromage...c'est infini.