

VELOUTÉ DE COURGES AU TOURBILLON DE CAFÉ

- par le Chef Didier Girol, ACTIOMEDIA Inc. -

L'alliance d'un espresso corsé **Trucillo Mix Bar** à l'onctuosité du velouté de courge vous donnera un résultat harmonieux et surtout, délicieux.

Pour 4 personnes



VELOUTÉ DE COURGE

Ingrédients

1 courge moyenne Butternut
3/4 de tasse de blanc de poireau
3/4 de c. à thé d'ail en poudre
250 ml (1 tasse) d'eau
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Préparation

Éplucher et tailler en petits cubes la courge en ayant pris soin d'enlever les graines et la partie fibreuse.

Faire chauffer 3 c. à soupe d'huile dans une cocotte.

Ajouter le blanc de poireau et laisser cuire doucement (sans coloration).

Ajouter les cubes de courge, 1 c. à soupe d'huile d'olive, quelques pincées de sel, quatre tours de poivre du moulin et l'ail.

Faire cuire sur feu moyen pendant 10 minutes à découvert, en remuant régulièrement.

Ajouter le bouillon de poulet et l'eau et continuer la cuisson à couvert pendant environ 25 minutes, à feu moyen. Préparer pendant ce temps le tourbillon de café.

Lorsque les cubes sont bien cuits (ils se défont seuls), mixer.

Ajouter du bouillon / eau au besoin. Rectifier l'assaisonnement au goût.

TOURBILLON DE CAFÉ

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de crème à 15%

60 ml (1/4 de tasse) de café espresso **Trucillo Mix Bar**



Préparation

Dans une petite casserole, mélanger la crème et le café.

Mettre à chauffer en remuant régulièrement.

À petite ébullition, continuer de chauffer à feu moyen pendant 10 minutes puis retirer du feu.

Lorsque le velouté est prêt, ajouter 1 c. à soupe du velouté à la crème.

Verser la crème dans des bols puis arroser de tourbillon café.

NOTE DU CHEF

- Une recette qui plaira aussi aux enfants - tourbillon servi à part, au goût de chacun.
- Accompagner ce velouté de courge au café de tranches de bacon grillées et de toasts beurrés, un régal !