

Capuccino de butternut



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le velouté :

1 courge butternut, 1 oignon, 50g de lardons, 1 petite tranche de lard de Colonata, sel et sucre.

Pour la mousse café :

½ litre de crème à 35%, sel, sucre, 1 trait d'extrait de café

Le velouté :

Eplucher et couper l'oignon en fines tranches.

Les faire suer au beurre avec le lard de Colonata et les lardons.

Lorsque le tout est bien confit ajouter la courge épluchée et coupée en gros morceaux.

Mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire 25mn à feu moyen. Mixer finement.

La mousse :

Mélanger tous les éléments.

Rectifier l'assaisonnement avant de réserver dans un siphon à chantilly,

Introduire le gaz (1 ou 2 cartouches).

Dressage :

Remplir au 1/3 de grosses tasses de soupe chaude et disposer la mousse café dessus.