

MARIAGE DU POTIMARRON ET DE L'HERBE DE VÉNUS

créé par

Jérôme JAEGLE, « l'Alchémille* » à Kayzersberg

Pour 12 personnes (3L environ)

- 2 gousses d'ail épluchées
- 1,3 kg de potimarron
- 150 g d'oignon épluché
- 350 g de pommes de terre
- 3 g de verveine déshydratée
(marché place Broglie à Strasbourg)
- 5 dl de crème liquide
- 1,5 l d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 cl d'huile d'olive



Préparation

- Eplucher tous les légumes, sauf le potimarron, couper en morceaux.
- Faire suer les oignons à l'huile d'olive, ajouter les potimarrons, les gousses d'ail, attendre qu'ils colorent un peu, c'est le secret du goût « rôti » cette légère coloration.
- Mouiller à l'eau, ajouter le cube de bouillon de légumes, une pincée de gros sel marin,
- faire cuire 30 min,
- ajouter la crème et la verveine, faire cuire encore 5 min puis mixer.
- Passer au chinois, mettre un tour de moulin à poivre, rectifier l'assaisonnement
- Servir très chaud ;

Astuces du chef : une fine tranche de pain aux céréales grillée sur le dessus accompagnée d'une crème fouettée salée.



DELICATE CREME DE MAÏS AUX EPICES TANDOORI

Créée par

Arnaud LALLEMENT, « L'assiette Champenoise *** »

Le Tinquieux (Reims)

Pour 12 personnes (3L environ)

- 600 g de pomme de terre
- 200 g d'oignons
- 1 L de crème
- 270 g de maïs égoutté (boîte)
- 20 g de tandoori
- 1,5 l d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 cl d'huile d'olive
- 1g de curcuma



Préparation

- Éplucher les légumes, couper,
- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive, ajouter les pommes de terre,
- Mouiller à l'eau, ajouter le cube de bouillon de légumes, une pincée de gros sel marin, le maïs,
- Cuire 30 min,
- Mixer ajouter la crème, le tandoori et le curcuma ; cuire 5 min,
- Mixer, passer au chinois, rectifier le goût,
- Servir très chaud ; si vous désirez plus « épicé » mettez plus de tandoori.

Le conseil du chef : faire une tuile de parmesan pour accompagner, voir quelques popcorn salé et, pourquoi pas, quelques lardons fumés revenus.



HOMMAGE DU POTIRON À LA CIME DES VOSGES

créé par

Eric WESTERMANN, “Le Buerehiesel” à Strasbourg

Pour 12 personnes (3L environ)

- 1,2 kg de potiron coupé
- 250 g d'oignons émincés
- 400 g de pommes de terre
- 20 g ail
- 1,2 l lait de coco
- 1,5 l d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 cl huile d'olive
- 2 g d'épices sapin (de Chez Georges Colin)
- 600 g de pommes de terre



Préparation

- Éplucher les légumes, couper,
- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive,
- Ajouter les potirons coupés en cubes et les pommes de terre,
- Mouiller à l'eau, ajouter le cube de bouillon de légumes, une pincée de gros sel marin,
- Cuire 30 min,
- Ajouter la lait de coco; cuire 5 min,
- Ajouter l' « épice sapin »
- Mixer, passer au chinois,
- Servir très chaud .

Le conseil du chef : des dés de poisson blanc ou de la volaille ou des croûtons dorés à la poêle avec une duxelle de champignons poêlés accompagneront parfaitement.



DÉLICE DE TRUFFES DU CANADA À LA TUBER AESTIVUM

créé par

Laurent ARBEIT, “ Auberge St Laurent*”, à Sierentz

Pour 12 personnes (3L environ)

- 700 g de topinambours
- 150 g de champignons de Paris
- 500 g de pommes de terre
- 150 g d'oignons émincés
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1,5 l d'eau
- 5 dl de crème liquide 35%
- 3 cl huile d'olive
- 40 g truffes d'été hachée dans de l'huile
(bocal de tartufata en magasin)



Préparation

- Préparer les légumes (pas nécessaire d'éplucher les topinambours), les couper en cubes
- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive, ajouter les topinambours et les pommes de terre,
- Mouiller à l'eau, ajouter le cube de bouillon de légumes et une pincée de gros sel marin,
- Faire cuire 30 min,
- Ajouter la crème, cuire 5 min,
- Mixer passer. Ajouter la truffe hachée ou la tartufata.
- Servir très chaud .

Le conseil du chef : une tranche de pain aux céréales fine et grillée, voire des noix de St Jacques coupées en cubes (la chaleur de la soupe servie dessus bouillante les fera cuire) ou quelques lamelles de champignons de Paris crus.

