



## **Gratin de potiron et bouillon en croûte**

Gratin de potiron (pour 4 personnes)

- 1,2 kg de potiron
- 1 oignon blanc
- 50 g de jambon d'Ardenne
- 100 g de moelle de boeuf
- 5 feuilles de sauge
- 2 cl de jus de veau
- 150 g de mascarpone
- 50 g de parmesan râpé
- 200 g de petites girolles
- 200 g de lentins de chêne
- 150 g de poitrine de porc maigre
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 160 °C.

2/ Epluchez le potiron et taillez la pulpe en dés de 5 cm de côté.

3/ Pelez l'oignon et ciselez-le finement, et faites-le suer à d'huile d'olive. Ajoutez les dés de potiron. Salez et poivrez. Couvrez et enfournez à 160 °C. Faites cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pulpe soit desséchée.

4/ Hachez finement le jambon d'Ardenne. Sortez les dés de potiron, et écrasez-les à la fourchette. Mixez-les ensuite avec le jambon jusqu'à ce que le mélange soit en une purée lisse et sèche. Réservez.

5/ Préchauffez le four à 100°C. Pochez la moelle de boeuf 3' à l'eau tiède, et égouttez-la. Taillez-la en petits dés. Ciselez la sauge.

6/ Dans la purée de potiron, incorporez les dés de moelle, le jus de veau, la sauge, la ricotta, le mascarpone. Rectifier l'assaisonnement.

7/ Badigeonnez de beurre les parois d'un plat à gratin, et versez-y la préparation, et cuisez au bain-marie pendant 40 minutes.



8/ 30' plus tard, faites fondre la poitrine de porc en dés, ajoutez les champignons des bois avec une pointe d'ail, sel et poivre. Sortez le gratin, couvrez-le avec le mélange de champignons des bois et de poitrine de porc parsemé de parmesan et faites dorer.  
9/ Servez le gratin.

Bouillon en crôte (pour 4 personnes)

- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 tranche de jambon à l'os de 1cm
- 150 g de blanc de poulet sans peau
- 100 g de céleri-rave
- 1 carotte
- 8 têtes de champignons de Paris de 3 cm de diamètre
- 4 càs de vermouth blanc
- 60 g de foie gras cuit
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- Ciboulette
- beurre
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200 °C.

2/ Portez le bouillon à ébullition dans une casserole. Salez légèrement le blanc de poulet et déposez-le dans le bouillon. Laissez cuire 6 min à petits frémissements, puis égouttez-le. Mettez le bouillon pour la soupe de côté.

3/ Pelez le céleri et la carotte et coupez-les en brunoise. Faites étuver au beurre, en les gardant très croquants.

4/ Emincez le jambon en fine julienne.

5/ Lavez et épluchez les champignons si nécessaire et cuisez-les à blanc.

6/ Dans des bols de céramique à four individuels, répartissez la brunoise, le jambon, et le poulet que vous aurez émietté grossièrement. Ajoutez les champignons, un trait de vermouth, de la ciboulette, quelques dés de foie gras et mouillez avec le bouillon.



7/ Couvrez les bols avec de la pâte feuilletée, dorez au jaune battu dans un peu d'eau. Faites une petite cheminée et enfournez jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré.  
8/ servez le bouillon

Regardez la recette en vidéo : [http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_gratin-de-potiron-et-bouillon-en-croûte?id=9226736&emissionId=5931](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_gratin-de-potiron-et-bouillon-en-croûte?id=9226736&emissionId=5931)