



Potimarron rôti au miel et au thym, espuma de chèvre, lard de Colonnata

Ingrédients pour 4 personnes

Le potimarron

- 1 potimarron
- 10 cl de miel d'accacia
- 4 branches de thym frais
- 2 gousses d'ail éclatées
- Gros sel
- 4 tranches de lard Colonnata
- 50 gr de noisettes
- 30 gr de pépins de courges
- De la salicorne

L'espuma de chèvre

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 200 g de chèvre frais égoutté
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail éclatée
- 1 branche de thym

Bouillon froid aux graines de courge

- ½ botte de persil
- De la ciboulette
- 20 cl de fond blanc froid
- Vinaigre de Banyuls blanc et rouge du vinaigre de cidre
- 1 c à s de miel
- Bouillon de poule
- 5 cl d'huile de pépins de courges
- Sel, poivre

Préparation

1. Pelez, enlevez les pépins et coupez le potimarron en gros morceaux. Disposez les morceaux dans un plat hermétique allant au four et badigeonnez-les de miel au pinceau ;
2. Saupoudrez de gros sel, ajoutez le thym et les 2 gousses d'ail éclatées ;
3. Couvrez le plat et faites cuire de 30 à 40 mn au four préchauffé à 180°C ;
4. Dans un poêlon, faites chauffer tout doucement le fromage de chèvre et la crème. Assaisonnez de sel, poivre, piment d'Espelette et ajoutez une gousse d'ail éclatée et la branche de thym. N'hésitez pas à remettre de la crème si le mélange est trop « solide » ;
5. Quand la préparation est bien fondue, passez-la au chinois, versez-la sans un siphon et mettez au réfrigérateur ;
6. Faites griller les graines de courge et les noisettes entières. Débarrassez.
7. Pour le bouillon, mixez ensemble le persil, la ciboulette, le fond blanc froid, les vinaigres si ce sont ceux de Banyuls ou le vinaigre de cidre. Ajoutez le miel, assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Mixez le tout puis ajoutez l'huile de pépins de courges et mixez à nouveau ;
8. Passez-le au chinois et essuie-tout pour ne plus avoir les herbes. Réservez ;
9. Torréfiez à sec et séparément les noisettes et les pépins de courges ;
10. Enlevez la queue de la salicorne et blanchissez-la ;
11. Sortez le potimarron du four ;

Dressage

Dans une assiette, mettez du bouillon auquel vous aurez ajouté quelques gouttes d'huile de pépins de courges. Placez un morceau de potimarron rôti et posez au-dessus une tranche de lard de Colonnata cru en chiffonnade. Garnissez une crotte d'espuma de chèvre, de noisette et de pépins de courges torréfiés.

Bon appétit