




Velouté de potiron-coco et son bâtonnet croustillant à la mousse de canard au Porto

INGRÉDIENTS



- 500 g de potiron cru, à faire cuire puis égoutter
- 200 ml de lait de coco
- 1 coupelle de safran en poudre
- 1 rouleau de feuille de brick
- 180 g de mousse de canard au Porto
- Sel, poivre du moulin

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 15 min	 X 4

Étape 1

Faire cuire le potiron dans de l'eau bouillante salée. Egoutter à l'écumoire, puis disposer dans un Blender. Incorporer tout en mixant le lait de coco, puis le safran. Saler à votre convenance.

Étape 2

Couper la mousse de canard au porto en bâtonnets dans la largeur. Découper des larges bandes de feuilles de brick et les humidifier légèrement avec un pinceau. Déposer la mousse de canard sur 1 extrémité de feuille de brick, mettre du poivre du moulin, replier les bords puis rouler. Badigeonner légèrement le dessus du bâtonnet avec du beurre fondu. Faire cuire 15 min à 180°C.

Étape 3

Dresser en disposant quelques éclats de noisette sur le dessus du velouté de potiron. Régalez-vous !

