

Velouté de courge, mousse de chèvre au miel



par Cyril Plateau,
chef du restaurant La Liodière à Joué-lès-Tours

1. Suer au beurre le blanc de poireau émincé et la carotte taillée en dés.
   Ajouter la courge taillée en morceaux puis ajouter l'eau.
   Assaisonner d'un peu de gros sel. Laisser cuire 20/30 minutes.
   Mixer puis ajouter la crème et vérifier l'assaisonnement.
2. Mélanger au fouet le chèvre, la crème et le miel, et assaisonner.

Dresser en verrine pour un cocktail ou un apéritif ou à l'assiette pour une entrée gourmande.

Ingrédients pour 8 personnes

Pour le velouté :

- 80g de beurre
- 1/2 blanc de poireau
- 1 carotte
- 1kg de courge (butternut)
- 800g d'eau
- 500g de crème
- Assaisonnement

Pour la mousse de chèvre :

- 200g chèvre frais
- 200g crème liquide
- 30g de miel
- Assaisonnement