

Bernard et Guy Ravet

Complicité de potimarron, nuage et crumble de saucisse aux choux vaudoise IGP, tuile de châtaigne

Pour 6 personnes

Pour le velouté:

500 g potimarron
25 cl lait
8 cl crème
1.5 g curcuma

Pour le nuage de saucisse aux choux:

17.5 cl crème
27.5 cl lait
½ saucisse aux choux

Pour la tuile:

50 g farine de châtaigne
50 g farine fleur
120 g beurre fondu tiède
100 g blanc d'oeuf
1 pincée de sel

Enlever la peau extérieure et les grains, couper en petits dés de 2 cm pour en obtenir 250 g.

Cuisson du velouté

Faire cuire le potimarron 15 minutes à la vapeur température 100°C. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, et le curcuma, ajouter le potimarron, faire cuire 15 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il tombe en purée.

Mixer très fin, assaisonner et réserver.

Préparation du nuage de saucisse aux choux

Plonger la saucisse aux choux dans l'eau bouillante, baisser la température afin que l'eau ne recuisse pas et garder au chaud 15 minutes.

Égoutter la saucisse, la piquer pour laisser goutter la graisse, fendre la peau et retirer la viande.

Cuire le lait, la crème, la saucisse prélevée, mixer, filtrer, refroidir et mettre en siphon, 1 cartouche de gaz, garder au frais.

Préparation du crumble

Mettre à sécher le reste de la saucisse en l'émiettant sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson, 1 heure au four à 90°C.

Préparation de la tuile

Mixer ensemble tous les éléments, mettre au frais 1 heure. Étirer l'appareil en bande fine avec une spatule sur un papier antiadhésif. Cuire au four à 140° 4 à 6 minutes.

Finition

Chauffer le velouté, décorer avec le siphon et avec le crumble de saucisse. Poser dessus la tuile de châtaigne.

BERNARD & RUTH
RAVET
GUY - NATHALIE



Restaurant L'Ermitage
1134 Vufflens-le-Château
+41 (0)21 804 68 68