



Cappuccino de Courge, Noisette et Pain d'Épice

Pour 6 à 10 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 0 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron moyen ou 800 g de courge au choix
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune
- 1 cuil. à soupe d'huile neutre
- 1 cuil. à café d'épices pour pain d'épices
- 600 ml de lait végétal non sucré
- 1 cuil. à café de sel
- ½ cuil. à café de coriandre moulue
- 3 cuil. à soupe de purée de noisettes toastées
- 300 g crème fouettée : Qté lait soja+Qté huile de coco
- Sel
- Poivre
- Noisettes concassées
- Ciboulette ou persil

PRÉPARATION

- Si la courge choisie n'est pas un potimarron, retirer la peau. Couper la courge en gros morceaux. Émincer l'ail et l'oignon. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile à feu vif, ajouter la courge, l'oignon et l'ail et faire sauter les légumes quelques minutes. Baisser à feu moyen-doux,
- Ajouter les épices, mélanger. Verser le lait et couvrir. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que la courge soit fondante. Couper le feu et ajouter le sel, la coriandre et la purée de noisettes.
- Mixer au blender ou au mixer plongeant.
- Fouetter la crème (rajouter des détails ?), saler et poivrer. Verser dans une poche munie d'une large douille étoilée.
- Servir le velouté chaud, dans une assiette creuse ou un bol, ajouter quelques touches de crème froide, des noisettes concassées et un peu de ciboulette ciselée ou de persil haché.