

PLUS ON AGIT, MIEUX ON SE PORTE

RECETTE DES CHEFS DOMINIC MOREAUD ET CHRISTIAN LAVAULT

Octobre/Novembre



Potimarron et œuf à la neige au bleu

PERSONNES

4

TEMPS DE PREPARATION

20 MINUTES

FACILITE



PRIX

€



INGREDIENTS

- 300 g de potimarron
- 1 litre de bouillon de volaille
- 4 blancs d'œufs
- 50 g de fromage bleu d'Auvergne
- 12 beaux cerneaux de noix de Grenoble
- Sel, poivre



- 1) Eplucher et découper le potimarron
- 2) Faire cuire à la vapeur ou à l'eau
- 3) Faire bouillir le bouillon de volaille et y incorporer le potimarron. Mixer afin d'obtenir une texture lisse.
- 4) Pour réaliser les blancs en neige, monter les blancs au batteur 4/5 minutes.
- 5) Faire 4 sphères de blanc à neige et y insérer le Bleu d'Auvergne. Cuire la sphère 30 secondes au micro-onde.
- 6) Dresser en versant le potimarron au fond de l'assiette, ajouter les blancs d'œufs par-dessus et parsemer de noix de Grenoble.

Retrouvez On s'y Met à Lyon en Magasin et
chez les Restaurateurs

