Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Velouté de potimarron, crème noisette et Poivre Diamant Noir Inde

Un velouté de potimarron doit être rond, soyeux et juste épicé : ici la chair douce et légèrement sucrée du potimarron se marie à une crème noisette onctueuse et à la chaleur boisée du Poivre Diamant Noir Inde. La texture fondante du potimarron contraste avec des éclats de noisettes torréfiées et quelques tours de moulin en finition qui apportent une longueur aromatique étonnante. Cette soupe réconfortante, parfaite pour une soirée d'automne ou un dîner simple entre amis, se prépare sans complication mais gagne à être servie encore chaude, avec une touche de croquant et d'huile de noisette pour sublimer le tout. Tu vas vite refaire cette association de saveurs.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg de potimarron (chair), épépiné et coupé en gros cubes
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 700 ml de bouillon de légumes chaud
- 100 ml de crème liquide entière (ou crème végétale pour une version vegan)
- 60 g de noisettes torréfiées + quelques-unes entières pour la garniture
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette (facultatif)
- Sel fin
- Poivre Diamant Noir Inde (voir dosage)
- Quelques graines de courge ou croûtons pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre Diamant Noir Inde

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200°C. Dispose les cubes de potimarron sur une plaque, arrose d'un filet d'huile d'olive, sale légèrement et enfourne 25–30 minutes jusqu'à ce que la chair soit tendre et légèrement caramélisée.

Pendant la cuisson, prépare la crème noisette: mixe les 60 g de noisettes torréfiées avec 80 ml de crème liquide jusqu'à obtenir une crème lisse. Si nécessaire, ajoute un filet de crème pour atteindre la consistance désirée. Réserve au chaud.

Dans une grande casserole, fais fondre le beurre avec la cuillère d'huile d'olive. Ajoute l'oignon émincé et fais-le suer sans coloration 5 à 7 minutes. Ajoute l'ail pour 1 minute sans le brûler.

Ajoute les cubes de potimarron rôtis dans la casserole, couvre avec le bouillon de légumes chaud et porte à frémissement. Laisse mijoter 8–10 minutes pour que les saveurs se mêlent.

Hors du feu, mixe la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender jusqu'à obtention d'un velouté bien lisse. Incorpore la crème restante (20 ml) si besoin pour assouplir la texture.

Assaisonne avec du sel et ajoute Poivre Diamant Noir Inde selon le dosage conseillé (voir rubrique dosage). Goûte et rectifie l'assaisonnement.

Réchauffe légèrement la crème noisette si elle a refroidi, puis émulsionne-la si nécessaire pour la rendre nappante.

Dresse le velouté dans des bols chauds: poche une cuillerée de crème noisette au centre, verse un filet d'huile de noisette si tu en utilises, parsème de noisettes concassées et de graines de courge.

Termine par 4 à 6 tours de moulin de Poivre Diamant Noir Inde directement sur chaque bol pour la touche finale — cela libérera les arômes boisés et résineux du poivre.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une crème noisette ultra-lisse, passe la purée de noisettes au tamis fin. Torréfie les noisettes 8–10 minutes à 160°C pour intensifier leur parfum. Si le velouté est trop épais, allonge avec un peu d'eau chaude ou de bouillon.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit