

Soupe de courge au lard virtuel et sa tartelette d'abricot et de Beaufort.

Du Chef Marc Veyrat

Ingrédients (pour 4 convives) :

1 litre de lait

1 litre de crème

Un morceau de poitrine fumée (25 cm)

Une moitié de courge

500g de beurre

3 oignons

300g de Beaufort.

Confiture d'abricot entier.

Une baguette.

Une orange

Préparation :

- *Ecume de lard.*

Faire revenir à sec le lard fumé. Incorporer le lait écrémé et la crème.

Porter à ébullition. Mixer puis filtrer.

Laisser refroidir à température ambiante.

Introduire cette préparation dans un siphon. Bien agiter. Laisser reposer au freezer pendant 20 minutes.

- *Potage.*

Eplucher, épépiner puis couper la courge en cubes d'environ 4 cm².

Faire revenir à sec en remuant pendant 5 minutes avec les oignons.

Cuire à couvert, à feu doux pendant 20 minutes.

Ajouter le lait, 3/4 du bouillon de légumes, le sel et le sucre.

Cuire le tout à bonne ébullition pendant 20 minutes.

Mixer, filtrer et vérifier l'assaisonnement.

- *Accompagnement.*

Tailler le Beaufort en dés.

Couper le pain dans sa longueur pour faire des tartines. Toaster les tranches au grille-pain.

Ajouter la confiture d'abricot, les dés de Beaufort et les feuilles de basilic.

Dressage :

Remplir les bols avec la soupe de courge tiède (7 à 8 cm de haut).

Sortir le siphon. Bien agiter. Siphonner avec l'écume de lard sur chaque bol (3 cm de haut).

Râper des zestes d'orange sur l'écume de lard.