



Cappuccino de potimarron & chantilly au paprika

Ingrédients (Pour 6 personnes)

Temps de préparation : 50 minutes

- 1 potimarron
- 500 ml d'eau
- 100 ml de crème liquide entière
- Paprika
- Poivre
- Huile de noisette
- Thym, laurier

Préparation :

1. Lavez le potimarron, ôtez les graines et coupez la chair avec la peau en dés.
2. Portez l'eau à ébullition avec le thym et le laurier, ajoutez le potimarron et faites cuire 30 minutes.
3. Passez l'ensemble au mixeur plongeant en ajoutant du poivre et quelques gouttes d'huile de noisette.
4. Versez dans les verrines. Laissez totalement refroidir.
5. Montez la crème en chantilly ferme en incorporant une cuillère à café de paprika en fin de préparation, lorsque la crème commence à prendre.
6. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et dressez sur les veloutés en partant de l'extérieur de la verrine vers l'intérieur.
7. Parsemer une pincée de paprika sur la chantilly. Servez frais.