

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Cappuccino de courge à la Gessienne Blonde¹ avec sa crème au Bleu de Gex

En entrée chaude ou en amuse bouche.

Ingrédients (pour 1 litre)



Pour le cappuccino :

- ✓ 600g de courge épluchée, $\frac{1}{2}$ gousse d'ail, 1 oignon, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de curry
- ✓ 50cl de bière Gessienne Blonde
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille, sel, poivre, huile d'Olive, muscade.

Pour la crème :

- ✓ 1dl de fond de volaille, 1dl de crème entière
- ✓ 80g de Bleu de Gex, 1 échalotte, 1 noisette de beurre, sel, poivre

Préparation

Pour le Capuccino :

Dans un autocuiseur, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive, faites-y revenir l'oignon et l'ail émincés.

Ajouter le curry et la courge épluchée et coupée en dés de 3cm environ, remuez, ajoutez la bière et un cube de bouillon de volaille.

Fermez l'autocuiseur, laissez cuire 30 mn dès que la soupape tourne. Ouvrez, mixez, rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre et muscade).

¹ Bière brassée à l'ancienne, cette magnifique "Blonde" est née dans la plus pure tradition & sont 100% pur malt. Bière "BIO", ses bulles sont créées par les levures toujours vivantes et à la très petite quantité de sucre ajoutée.



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Entrées

Vous ne retrouverez pas le gout de la bière dans le cappuccino par contre elle permettra d'obtenir une préparation très légère. Au besoin en ajouter après cuisson.

Pour la crème :

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez l'échalotte hachée, faire suer sans colorer. Versez le fond de volaille, laissez prendre ébullition. Ajoutez le Bleu de Gex coupé en petits morceaux, puis la crème.

En cuisson douce, tournez avec une spatule jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Rectifiez l'assaisonnement, passez le tout au mixeur pour une plus fine onctuosité.

Servez en touche finale sur le cappuccino de courge avec un peu de persil finement haché.

Recette élaborée par : Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste

