

cappuccino de surimi au potiron et quatre épices

pour 6 personnes

- 1 sachet de râpé ou de miettes de surimi
- 300 g de potiron
- 500g de crème liquide
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de curcuma
- 1 tomate
- 1/4 de concombre

Servir: Dresser dans les verres en couvrant la brunoise de tomate/concombre. Dégustez.



■ Éplucher le potiron et le couper en cubes.

■ Le faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée.

■ Tailler en petits dés la tomate et le concombre puis répartir dans le fond des verres.

■ Dans un récipient vertical de petite largeur, placer le potiron, le surimi, saler et poivrer puis mixer le tout pour obtenir une crème onctueuse.

■ Ajouter le 4 épices et le curcuma.

■ Mélanger la purée de potiron, le surimi et la crème puis faire chauffer au micro onde ou au bain marie. Vérifier l'assaisonnement.

Si vous avez un siphon : préparation tiède

■ Verser le mélange dans le siphon, puis injecter 2 ou 3 cartouches de gaz, et pulvériser le cappuccino dans les verres.

Si vous avez un batteur électrique : préparation froide

■ Monter la crème liquide en chantilly à l'aide du batteur puis incorporer à la spatule(délicatement) la préparation de surimi, de potiron et de crème.

Conseils

Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 10 minutes

Matériel spécifique : un siphon à crème chantilly ou à défaut un batteur électrique.