



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Le Puy-en-Velay



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Matignon de butternut, espuma de lard et poudre de jambon sec



Maxence Rousseau



PLAT



30 minutes



20 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 butternut
- 30 g de graines de courge
- Poivre fumé
- 600 ml de crème 35 %
- 1 cuillerée d'huile de noisette
- 150 g de lard fumé
- 5 g de sel
- 2 tranches de jambon sec d'Auvergne

Préparation

Préparation de la matignon de butternut

- 1 Éplucher, vider et tailler la butternut en cubes de 7 mm.
- 2 Les faire sauter dans l'huile d'olive avec du thym.
- 3 Ajouter les graines de courge, saler.
- 4 Assaisonner avec du poivre fumé.

Espuma de lard

- 5 Chauffer la crème avec le lard coupé en dés, laisser infuser à feu très doux pendant 30 min.
- 6 Ajouter l'huile de noisette, vérifier l'assaisonnement.
- 7 Refroidir avant de passer au chinois étamine.
- 8 Mettre en siphon.

Poudre de jambon sec

- 9 Entre deux tapis de cuisson en silicone, faire sécher quelques fines tranches de jambon sec à 150 °C pendant 30 min.
- 10 Les passer au mixeur quand elles sont froides.
- 11 Dresser avec un fond de butternut, recouvert d'espuma de lard, saupoudrer de poudre de jambon sec.

Le Poivrier

69 Rue Pannessac 43000 LE PUY-EN-VELAY
04 71 02 41 30