

VELOUTÉ DE CITROUILLE AU GINGEMBRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



Tikka masala 450g

INGRÉDIENTS

1
kg 

- 1 doubeurre (butternut)
- 40 g d'échalote hachée
- 0,5 l de bouillon de légumes
- 30 g de purée de gingembre Bresc
- poivre et sel
- 20 g de Tikka masala Bresc
- 75 g de beurre en dés
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le potiron et le couper en morceaux de même taille. Faire cuire le potiron dans un peu d'huile et ajouter l'échalote jusqu'à bien faire dorer et ramollir. Incorporer le gingembre et le mélange de tikka masala et faire revenir. Mouiller avec le bouillon et faire cuire jusqu'à ce que cela soit bien cuit. Verser le potiron et réduire en purée très fine avec le blender. Réserver le jus. Ajouter le beurre. Si nécessaire, ajouter un peu de jus de cuisson. Assaisonner si besoin est, avec poivre et sel et passer au tamis.