



## Crèmeux de potimarron au lard grillé et copeaux de foie gras

par Aurélien Vidal



Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

pour 10 personnes

### INGRÉDIENTS

- 10 patidoux (sorte de courge)
- 500gr de châtaignes
- 300gr de lard grillé
- 400gr de poireaux
- 200gr de foie gras
- 100gr de Cantal râpé
- 1,5 l de fond blanc, 500ml de crème
- Toasts



1. **Creuser** les patidoux et bien **recupérer** l'intérieur.
2. Dans un rondou, **faire colorer** le lard gras, bien **dégraissier**. **Suer** les poireaux émincés et l'intérieur des patidoux avec les châtaignes. **Mouiller** avec le fond blanc et **laisser cuire à couvert**.
3. Sur une plaque, **former** des petits tas de cantal et **laisser cuire au four**. Sortir et les disposer sur des gouttières pour former des tuiles. **Couper** des cubes de foie gras.
4. **Mixer** la soupe et **passer** au chinois, **crémer** et **laisser cuire**.
5. **Couper** les toasts en pain de mie et les **faire dorer** dans de l'huile d'olive. **Servir**.

