



ASTUCE

Accompagnée d'un canard fumé, cette crème sera délicieuse.

FACILE - PAS CHER

Crème de giraumon parfumée aux épices

ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

◆ Préparation 1 h ◆ Cuisson 35 mn

- 1,2 kg de giraumon (ou potiron)
- 70 g de beurre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 blanc de poireau
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 2 branches de thym
- 75 cl d'eau
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe de graines de citrouille
- 3 branches de cerfeuil
- sel, poivre

1. Épluchez et coupez le giraumon en gros dés. Pelez l'oignon et l'ail, nettoyez le poireau. Coupez le poireau et l'oignon en petits dés. Hachez l'ail et le gingembre.
2. Dans une casserole, faites revenir 5 mn dans du beurre : l'oignon, l'ail, 1 cuil. à soupe de gingembre et le poireau.
3. Ajoutez le giraumon, le bâton de cannelle et le thym. Faites cuire 5 mn à feu doux. Versez l'eau. Salez et laissez cuire 30 mn à découvert.
4. Retirez le bâton de cannelle et les branches de thym. Incorporez la crème fraîche. Mélangez. Versez cette préparation dans le bol d'un robot. Mixez. Ajoutez de l'eau si elle est trop épaisse.
5. Émulsionnez avec 20 g de beurre. Répartissez dans des assiettes creuses puis parsemez de cannelle en poudre, de graines de citrouille et de cerfeuil.

Très bon
avec du
potimarron