

Cappuccino de potiron



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Cette recette délicieuse peut être présentée également sous forme de verrines.

Recette proposée par : Mylène GOUJON

Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 8 portions de vaches qui rit
- 10 cl de crème fleurette
- 1 litre d'eau
- 2 gousses d'ail
- herbes fraîches - selon votre goût
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Tranchez le potiron en gros dés.
- 2 Mettez-les à cuire dans la cocotte-minute avec l'eau et les gousses d'ail préalablement dégermées et fendues en deux. Salez, poivrez à votre convenance.
- 3 Après rotation de la soupape, attendez 10 à 15 minutes de cuisson, puis ajoutez un étage de "vaches qui rient".
- 4 Mixez l'ensemble et versez dans des tasses à cappuccino.
- 5 Montez la fleurette en chantilly. Salez légèrement.
- 6 Formez à l'aide de 2 cuillères à café une quenelle de chantilly et disposez-les sur chacune d'entre elles.
- 7 Parsemez d'herbes fraîches de votre choix et servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

