



Les plats principaux

## **Purée de butternut avec saltimbocca de coucou de malines**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

500 grammes potirons butternut (en dés)  
600 grammes de coucou de Malines  
4 tranches du jambon serrano  
400 millilitres de bouillon de poulet  
400 grammes de choux de Bruxelles  
1 oignon  
feuilles de sauge (quelques)  
3 brins de romarin  
2 feuilles de laurier  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à café d'épices à poulet  
noix de muscade  
beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Hachez l'oignon. Faites revenir l'oignon avec l'ail pressé dans du beurre. Ajoutez les dés de butternut et laissez cuire un peu ensemble. Déglacez avec le bouillon de poulet. Ajoutez le laurier et le romarin et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que le potiron soit cuit.

Coupez en deux les choux de Bruxelles après les avoir bien nettoyés puis cuisez-les dans de l'eau légèrement salée.

Assaisonnez les filets de coucou de Malines avec les épices à poulet et enroulez chaque filet dans une tranche de jambon Serrano en intercalant une feuille de sauge puis fixez avec un cure-dents.

Pour la sauce faites revenir l'échalote. Déglacez avec le porto et le bouillon et faites réduire le liquide de moitié. Incorporez la crème puis assaisonnez avec poivre et sel.

Dans du beurre rôtissez bien dorés les filets de coucou de Malines. Mettez les dés cuits de potiron dans un mixeur et faites-en une fine purée. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Déposez sur chaque assiette une belle cuillère de purée de butternut et étendez-la avec le dos bombé d'une cuillère. Coupez chaque filet de coucou en tranches que vous placez joliment le long de la purée. Terminez par les choux de Bruxelles et une branchette de sauge supplémentaire. Servez avec la sauce auprès.

## Ustensiles de cuisine

Mélangeur

