



Plats d'accompagnement

Crème de potiron à l'ail soufflé et au romarin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 potiron
1 ail (hele bol)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel
brins de romarin

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez le potiron, enlevez les graines et coupez-le en morceaux égaux. Disposez les dés de potiron sur une plaque de cuisson et aspergez royalement d'huile. Salez et poivrez. Déposez une branchette de romarin par-dessus.

Coupez le dessus du bulbe d'ail de manière à ce que les gousses soient exposées. Déposez le bulbe d'ail sur un morceau de feuille d'aluminium, aspergez d'un peu d'huile d'olive puis enveloppez le bulbe dans la feuille d'aluminium. Placez-la auprès du potiron.

Rôtissez le potiron et l'ail au four durant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que le potiron soit mou et légèrement doré.

Pressez les gousses d'ail rôties du bulbe et ajoutez-les au potiron. Mélangez bien pour répartir la saveur de l'ail.

Enlevez la branchette de romarin, mettez le tout dans un haut plat et mixez bien lisse.

Servez la crème de potiron dans un beau plat. Saupoudrez dessus les graines de potiron rôties et décorez avec les branchettes de romarin supplémentaires.

