

Entrée : Velouté de Butternut, escargots et pain d'épices

PRODUIT AU  DE L'AIN
Etik'table
Mangeons bien, mangeons sain !
BOURG-BRESSE
la belle rencontre

Recette proposée par Nicolas MORELLE de Voyages des Sens, Restaurant Etik'table à Val Revermont



Ingrédients pour 6 personnes

 1 courge Butternut et 1 échalote bio des Jardins de Villemotier

 50g de pain d'épices du Paradis des Abeilles à Beaupont

 150g d'escargots d'Escargot'Ain à Cormoz

 25 cl de crème de Bresse AOP et un peu de beurre de Bresse AOP de la Coopérative d'Etrez-Beaupont

Sel, poivre, 1 petit bouquet de persil, huile d'olive



1. Eplucher la courge, couper la en gros cubes.
2. Etaler une feuille d'aluminium ajouter les cubes de potiron, assaisonner avec sel et poivre et ajouter un filet d'huile d'olive. Former une papillote. Cuire 1 heure au four à 160 degrés.
3. Couper le pain d'épices en petits cubes.
4. Ciseler échalote et persil.
5. Faire sauter dans une poêle les escargots avec un petit peu de beurre de Bresse AOP, ajouter les dés de pain d'épices. Faire sauter 2 minutes et ajouter un peu de beurre si nécessaire.
6. Après cuisson, mixer le potiron, ajouter 25 cl de crème de Bresse AOP et rectifier l'assaisonnement.
7. Dans une assiette creuse, verser un peu de velouté de Butternut puis les escargots et les dés de pain d'épices.



Plus d'infos sur www.etik'table.fr