

CRÈME DE COURGES ET NOISETTES



Préparation

- Éplucher et découper grossièrement les pommes de terre.
- Réaliser 1 L de crème montée pas trop serrée. Réserver au frais.
- Dans un récipient adapté, suer au beurre les poireaux. Cuire à couvert pendant 10 minutes.
- Mouiller avec le bouillon de légumes MAGGI® réalisé selon le mode d'emploi.
- Ajouter les pommes de terre et la courge, et cuire environ 30 minutes.
- S'assurer de la cuisson des légumes. Mixer le potage, ajouter 3 litres de crème et mixer à nouveau.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Servir la crème de courge parsemée de noisettes torréfiées, d'une cuillère de crème montée et finir avec un filet d'huile de noisettes.



INGRÉDIENTS

- 400 g de bouillon de légumes MAGGI®
- 20 L d' eau
- 17 kg de courge surgelée
- 3 kg de poireaux émincés surgelés
- 5 kg de pommes de terre
- 1 kg de beurre
- 4 L de crème liquide
- 700 g de noisettes émondées torréfiées
- 50 cl d'huile de noisettes
- PM sel fin
- PM poivre blanc moulu

