

MILK SHAKE DE POTIMARRON, EMULSION DE REINE DES PRES

Pour 4 personnes

Ingrédients du milk shake :

- ¼ de potimarron, 200 g d'oignon, 50 g de lard, 25 cl de bouillon de légumes, 50 cl de crème, sel, poivre

Ingrédients pour l'émulsion :

- 50 cl de crème liquide, 100 g de reine des prés, 25 cl de bouillon de légumes, sel, poivre

Le milk shake : faire suer les oignons et le lard dans une casserole, ajouter le potimarron coupé en petits morceaux, ajouter le bouillon, la crème, assaisonner de sel et poivre. Faire cuire 10 mn. Mixer le tout.

L'émulsion : dans une casserole faire bouillir la crème avec le bouillon et la reine des prés. Assaisonner de sel et poivre. Emulsionner avec un mixeur.

Présentation : Remplir dans un grand verre transparent ou bol $\frac{3}{4}$ de milk shake de potimarron bien chaud. Ajouter $\frac{1}{4}$ d'émulsion de reine des prés sur le dessus.

Servir aussitôt. Accompagner de petits croûtons de pain de campagne grillés à l'huile d'olive.