

Grangeneuve pour tous

Service de vulgarisation en économie familiale
 Grangeneuve, 1725 Posieux
 ☎ 026 305 58 00 Fax 026 305 58 04

N.réf : CA/Igi

Mousse de courge-curry

pour 6 personnes

250 – 300 g de courge en dés

Faire cuire dans un peu de bouillon.

150 g de crème
 2 cc d'huile de graines de courge

Ajouter.

env. 1 dl de bouillon de légumes
 1 cc de curry
 1 cc de sel
 poivre du moulin

Porter à ébullition retirer du feu.

2 feuilles de gélatine, trempées dans l'eau froide

Egoutter, ajouter, mélanger puis verser sur le mélange courge et crème. Bien mixer le tout, passer à travers le tamis fin directement dans l'émulsionneur.

Introduire une cartouche de gaz, secouer. Laisser 2 heures au réfrigérateur.

Suggestions :

- Dresser dans 2 coupes et accompagner de pommes de terre « country », de chips diverses ou de légumes de saison.
- Servir en verrines, avec un fond de cottage cheese aux herbes, champignons crus marinés ou tartare de jambon.



N'hésitez pas à venir consulter notre [site internet](#), richement étoffé en nombreux cours de cuisine et autres.