

## Soupe de potiron, crème glacée au foie gras



Notes personnelles

### Ingédients

1,5 kg de potiron 1 grosse pomme de terre 15 cl de crème liquide 8 brins de ciboulette 80 g de foie gras (en boîte ou en terrine) 2 jaunes d'œufs 30 cl de lait entier 15 g de sucre sel poivre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

### Préparation

1. Préparez la crème glacée : faites chauffer le lait. Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs, puis versez dessus le lait chaud, sans cesser de fouetter. Mettez l'ensemble dans la casserole, ajoutez le foie gras en petits copeaux, et remuez pour qu'il fonde. Dès que la préparation a un peu épaissi, mixez-la, et mettez-la au moins 4 h au congélateur (dans une sorbetière de préférence). 2. Epluchez et émincez le potiron et la pomme de terre. Mettez-les dans une cocotte, salez, poivrez, couvrez d'eau à niveau. Laissez frémir 20 min, en écumant au début. Lorsque le potiron est cuit, ajoutez la crème, et mixez pour obtenir un velouté. 3. Au dernier moment, réchauffez le velouté, versez-le dans des assiettes de service, ajoutez dans chacune 2 petites quenelles de crème glacée, parsemez de ciboulette ciselée.

### Le bon accord vin

Un pouilly-fuissé