



Quenelles de purée de potiron sur feuilles d'endivettes

02/01/2018 à 13h14

Par [Paul Pauvert](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 200g de potiron épépiné, épluché
- 4 endivettes
- 2 cuillères à café d'huile de cameline aromatisée au cumin
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez le potiron en morceaux (gros cubes), faites-le cuire à l'eau. Salez, égouttez, mixez-le avec 1 cuillère à café d'huile aromatisée au cumin. Vérifiez l'assaisonnement sel poivre;
- Effeuillez les endivettes, taillez-les cœurs en petits morceaux;
- Lustrez les feuilles d'endivette avec un peu d'huile de cameline aromatisée au cumin;
- Mélangez les cœurs d'endive avec le restant d'huile de cameline aromatisée au cumin. Salez, poivrez;
- Faites des quenelles de purée de potiron et posez-les dans les feuilles d'endivette.

Dressage

Mettez au centre de l'assiette à l'aide d'un cercle l'effiloché d'endive et autour les feuilles avec la purée de potiron.

L'astuce du chef :

Vous pouvez faire la même recette avec une purée de brocolis ou de choux fleur tout en gardant une partie des légumes crus pour râper dessus en mélangeant à de l'huile de cameline aromatisée au cumin.

Vous pouvez faire une très fine brunoise de potiron cru et la mélanger à la purée pour lui donner un petit croquant.