

DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE

Ojd : 191885

17 RUE DE LA NUÉE BLEUE
67000 STRASBOURG

Tel: 03 88 21 55 00
26 NOVEMBRE 05

(Quotidien)
GT -0078599406-



l'Argus de la presse PARIS

Copie interdite sans autorisation du C.F.C.

Photo DNA



La recette d'Hubert Maetz

Ingrédients pour 6 personnes: 1 potimarron de 1 kg, 50 cl de lait écrémé, 10 cl de crème liquide légère (15%), 1/2 orange non traitée, 2 pincées de noix de muscade fraîchement râpée, 1 càc de cannelle en poudre, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, quelques brins de ciboulette, sel, poivre.



Préchauffez le four sur 180°C (th.6). Otez le chapeau du potimarron. Evidez la chair, épépinez-la puis détaillez-la en dés. Coupez la base du potimarron, sans percer le fond. Remplacez le chapeau sur le dessus. Enveloppez le tout d'aluminium. Enfouissez et laissez chauffer 20 minutes. Placez les dés de potimarron dans une casserole avec 10 cl d'eau. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 20 minutes à

feu doux. Prélevez le zeste de la demi-orange à l'aide d'un couteau économe. Emincez-le. Versez le lait dans une casserole.

Salez, poivrez. Ajoutez le zeste d'orange, la muscade, les clous de girofle et le laurier. Portez à ébullition. Hors du feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes. Filtrez au travers d'une passoire fine. Passez la chair au presse-purée puis remplacez-la dans la casserole. Versez

le lait filtré. Portez à ébullition tout en mélangeant bien.

Sortez le potimarron du four. Retirez le papier aluminium et versez le velouté. Ajoutez la crème liquide, poivrez et décorez de ciboulette ciselée. Servez. Hubert Maetz servira un champagne brut Pol Roger produit à Epernay.

Samedi prochain, c'est Bernard Baudendistel, restaurateur au Château du Haut-Barr à Saverne et passionné du foie gras qui en sera l'invité.