

Cappuccino de courge à la Gessienne Blonde avec sa crème au bleu de Gex

(Recette de la confrérie des Amateurs du Bleu de Gex)

Pour le cappuccino, environ 1l

- 600 g de courge épluchée
- ½ gousse d'ail
- 1 oigono
- ½ cuillère à café de curry
- 50 cl de bière Gessienne Blonde
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre, huile d'olive, muscade

Dans un autocuiseur, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive, faites y revenir l'oignon et l'ail émincés. Ajouter le curry et la courge épluchée et coupée en dés de 3 cm environ, remuez, ajouter la bière et un cube de bouillon de volaille. Fermez l'autocuiseur, laissez cuire 30 mn dès que la soupape tourne. Ouvrez, mixez, rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et muscade.

Vous ne retrouverez pas le goût de la bière dans le cappuccino, par contre elle permettra d'obtenir une préparation très légère. Au besoin en ajouter après cuisson.

Pour la crème

- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de crème entière
- 80 g de Bleu de Gex
- 1 échalote
- 1 noisette de beurre
- sel, poivre

Dans une casserole faites fondre le beurre, ajouter l'échalote hachée, faire suer sans colorer. Versez le fond de volaille, laissez prendre ébullition. Ajoutez le Bleu de Gex copé en petits morceaux, puis la crème. En cuisson douce, tournez avec une spatule jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Rectifiez l'assaisonnement, passez le tout au mixeur pour une plus fine onctuosité. Servez en touche finale sur le cappuccino de courge avec un peu de persil finement haché.

Variante « chaud et froid »

Placez le siphon et la crème au Bleu de Gex au frigo. Au moment de servir, fouettez la crème et mettez-la dans le siphon. Avec le siphon mettez une dose de crème devenue « chantilly de Bleu » sur les cappuccinos et servez immédiatement.