



Ingrédients

Pour la soupe

1 kg de potimarron bio
1 blanc de poireau
1 oignon, 1 gousse d'ail
4 c à soupe d'huile d'olive
1,2 litre de fond blanc de volaille

Pour les trompettes

40 g de trompettes de la mort séchées
2 gousses d'ail, 2 c à soupe d'huile d'olive
50 g de jambon cul noir
blanc de poireau

VELOUTÉ DE POTIMARRON, TROMPETTES DE LA MORT, JAMBON CUL NOIR, POIREAUX FRITS

Réhydrater les trompettes de la mort pendant 12 heures

Nettoyer les légumes

Réserver 150 g de potimarron coupés en petits dés, poireau taillé en julienne et réserver.

Couper le reste des légumes en petits cubes. Émincer l'oignon et le poireau.

Dans un faitout, **faire suer tous les légumes avec la gousse d'ail.**

Assaisonner et laisser cuire à couvert pendant 20 minutes.

Verser le bouillon, porter à ébullition, cuire à couvert avec un doux frémissement 20 minutes.

Mixer afin d'obtenir une texture bien lisse et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Égoutter les trompettes de la mort.

Hacher finement 2 gousses d'ail.

Frir le poireau à 160 ° jusqu'à coloration.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y ajouter les trompettes de la mort avec les dés de potimarron, assaisonner et cuire 5 minutes à feu vif.

Dresser la soupe dans une assiette creuse puis répartissez la garniture.

Ajouter des copeaux de jambon cul noir, servez aussitôt.

Didier et Pierre Pradeau
Les Caprices du Gourmet
20 rue Adrien-Dubouché

Facebook : [Les Caprices du Gourmet](#)