

ZUPPA DI ZUCCA IN CROSTA

(Soupe de potiron en croûte)

@chefzanoni_simone assisté de Penelope et Cesare

4 personnes.

Ingrédients :

- 2 kg de potiron. Choisir un beau morceau de potiron, bien foncé, avec une chair d'une belle couleur orange (acheté en morceaux le choix est donc plus facile car la chair est visible).
 - 1 l de bouillon de poulet ou végétal « maison » (Un litre d'eau avec des épiluchures de légumes ou une carcasse de poulet. Ajouter de la couenne de jambon ou autre parure de charcuterie, des croûtes de Parmigiano Reggiano, de l'ail et des oignons selon votre goût...).
 - 110 g de Parmigiano Reggiano.
 - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.
 - 4 disques de pâte feuilletée (d'une épaisseur de 4 mm environ et d'un diamètre 2 cm supérieur au diamètre des bols).
 - 2 jaunes d'oeuf (pour la dorure de la pâte).
 - Du sel.
 - Du poivre.
- Facultatif : - de l'huile de truffe.
- une poêlée de champignons.



Préparation :

- 1/. Préparer le bouillon avec les ingrédients indiqués dans la liste ci-contre et le mettre à bouillir.
- 2/. Retirer la peau et les graines du potiron puis couper la chair en petits morceaux.
- 3/. Mettre de l'huile d'olive dans une poêle large et profonde puis ajouter les morceaux de potiron.
Ajouter un peu de sel et encore un filet d'huile d'olive.
Faire cuire à feu doux, pendant une trentaine de minutes (à couvert pendant les six premières minutes).
En fin de cuisson il faut obtenir une sorte de purée de potiron, bien desséchée.
- 4/. Eteindre le feu, ajouter le Parmigiano coupé en petits cubes.
Recouvrir de bouillon puis mélanger.
- 5/. Verser le contenu de la poêle dans le bol d'un blender et mixer à vitesse maximale pendant une minute environ (débuter cependant doucement pour éviter d'éventuelles projections, réaliser cette étape en plusieurs fois si nécessaire et ajuster le temps selon la puissance de votre blender).
- 6/. Débarrasser la soupe dans un récipient adapté.
- 7/. Goûter la soupe et corriger la consistance et l'assaisonnement si nécessaire (bouillon, sel, poivre).
Ajouter éventuellement quelques gouttes d'huile de truffe.
- 8/. Laisser refroidir la soupe.
Préchauffer le four à 180°C.
- 9/. Verser la soupe dans les bols (adaptés à un passage au four). Ajouter une fine tranche de Parmigiano dans chaque bol.
Astuce : il est possible d'ajouter également une petite quantité de champignons poêlés avant de disposer le disque de pâte feuilletée.
- 10/. Dorer le bord supérieur des bols avec du jaune d'oeuf.
- 11/. Appliquer délicatement les disques de pâte feuilletée pour confectionner un couvercle sur chaque bol.
Appuyer sur le bord de la pâte feuilletée avec une fourchette afin de fermer correctement les couvercles.
- 12/. Dorer la surface des couvercles de pâte feuilletée avec du jaune d'oeuf.
- 13/. Enfourner à 180°C dans un four ventilé et cuire environ 25 à 28 minutes.
- 14/. En fin de cuisson, une fois la pâte bien dorée, sortir les bols du four et laisser reposer dix à quinze minutes avant de déguster.