

foie gras, soupe de potimarron & pomme

POUR QUI ? quatre amateurs de foie gras

QUAND ? le dimanche soir confortablement installé sous un plaid

POURQUOI ? parce que le foie gras, ce n'est pas que pour les fêtes

**une belle tranche de foie gras d'Alexandre Polmard
quelques tranches de pain de Thierry Delabre
un potimarron
une pomme
deux petits oignons
un carré de beurre
un bâton de cannelle des épices Shira
une poignée de noisettes du Piémont
une pincée de fleur de sel des grands crus de Batz
un tour de moulin rempli de poivre noir de Madagascar d'Ethic Valley**

émincer les oignons, pleurer un bon coup, puis les faire revenir à feu doux dans un faitout avec le carré de beurre.

ce qui est bien avec le potimarron, c'est qu'il se mange avec la peau.

laver donc cet ami des fainéants, le vider et le couper en quartiers.

peler la pomme, la découper en quartier et l'ajouter, ainsi que le potimarron et le baton de cannelle, dans le faitout. faire revenir à feu doux, puis couvrir d'eau.

quand la lame de votre couteau s'enfonce aisément dans le potimarron, c'est prêt.

retirer le bâton de cannelle. garder la moitié d'eau de cuisson sur le côté, puis mixer le reste. si c'est trop compact, ajouter un peu d'eau de cuisson.

saler, poivrer.

faire griller quelques tranches de pain, et déposer sur celles-ci le foie gras.

saler et poivrer généreusement.

concasser les noisettes ou les découper grossièrement au couteau.

servir la soupe avec quelques morceaux de noisettes, et le foie gras, à côté.

commencer votre film du dimanche, se glisser sous le plaid, et savourer.