**Soupe au potimarron**

**Et sa chantilly à la vanille**

**Soupe :**

**½ potimarron**

**Sucre semoule**

**1 sachet ou 2 de sucre vanillé**

**Lait (même poids que le potimarron cuit)**

**Chantilly : 20 cl de crème fleurette ou liquide uht**

**Vanille liquide**

**PREPARATION :**

**Cuire le potimarron épluché et coupé en morceaux soit à la vapeur ou dans de l’eau salée jusqu’à ce qu’il soit tendre.**

**Egoutter le potimarron, le peser, le mettre dans une casserole, ajouter son poids en lait, le sucre, le sucre vanillé. Mixer finement. Réajuster en sucre si nécessaire. Et réchauffer. ![C:\Users\Annie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\UOUHKSTG\MP900403833[1].jpg]() Anyrose**

**Chantilly à la vanille**

***Au siphon* : mettre le siphon, sans sa tête, au frigo ainsi que la brique de crème ; dès que c’est froid, mettre la crème dans le siphon et la vanille liquide, fermer le siphon, gazer avec une cartouche .Secouer 4 à 5 fois votre siphon et mettre au frigo en position allongée 1h à 2h avant de servir.**

***Au fouet :***

**Penser mettre la crème, le fouet et le saladier 2 à 3 heures au frigo ou ¼ d’heure au congélo à l’avance. Fouetter (attention de ne pas aller jusqu’à faire du beurre) ; ajouter selon votre goût du sucre semoule en pluie, tout en continuant de fouetter.**

 **Préparer votre poche à douille : mettre au fond de votre sachet de congélation une douille, le remplir avec votre appareil, le fermer hermétiquement en chassant l’air.**

**Mettre au frigo jusqu’au service.**

***ASTUCES* d’Anyrose![C:\Users\Annie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\J7Q2BDJI\MP900403833[2].jpg]()**

**Mon corps de siphon est toujours au frigo ainsi que la crème !**

**Bonne degustation**