

Velouté de Giraumon à la crème



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 h

Ingrédients pour 12 personnes :

4 à 5 Kg de Giraumons

300 gr de croûtons

300 gr de gruyère

ail

persil

ciboulette

cannelle

muscade

1,5 l de crème fraîche

sel, poivre

Préparation:

Lavez, coupez et épépinez la courge.

Découpez un "chapeau" assez large.

Disposez en couches, les croûtons, le gruyère, les aromates et les épices dans le fond de la courge et continuez ainsi jusqu'à utilisation de tous les ingrédients.

Laissez 3 cm afin de pouvoir ajouter la crème fraîche.

Remettez le "chapeau".

Enveloppez le Giraumon de plusieurs couches de papier aluminium et mettez-le dans un plat allant au four.

Enfournez 2h (Th 8).

Pour servir, ôtez l'aluminium, le "chapeau" et détachez délicatement la chair avec une cuillère en

Velouté de Giraumon à la crème

mélangeant bien afin d'obtenir un aspect onctueux.
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Astuce: Vous pouvez remplacer le Giraumon par de la Rouge Vif d'Etampes ou de la Musquée de Provence.