

PETITS VERRES DE SOUPE À LA COURGE BUTTERNUT



Cette recette a été créée à l'intention de Club House pour les chefs par : Adam Walker, chef de Panache Fine Catering, Baltimore, région de Washington, D.C.



SERVES: 4

VÉGÉTARIEN



INGRÉDIENTS

Pacanes

- 1 Blanc d'œuf
- 1/4 tasse De sucre blanc
- 1 c. à thé De sel
- 1/2 c. à thé Club House® Piment de Cayenne moulu
- 1/2 c. à thé Club House® Cannelle moulue
- 1/2 c. à thé Club House® Clou de girofle moulu
- 1/2 c. à thé Club House® Muscade moulue
- 2 tasses De pacanes

Petits verres de soupe à la courge Butternut

- 1/4 tasse De beurre, divisé
- 3 pieces Tranches de pain italien, coupé en bâtonnets de 2 x 1/2 po (5 x 1 cm), donne 18 bâtonnets
- 1 c. à table De sucre
- 3/4 tasse D'oignon, en dés de 1/4 po (0,5 cm)
- 2 lbs De courge Butternut, pelée, épépinée et coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1 1/2 tasses De bouillon de poulet, sans sel ajouté
- 1/3 tasse De jus d'orange
- 1 c. à table Club House® Cannelle moulue
- 1 c. à thé Club House® Gingembre moulu
- 1 tasse De crème moitié-moitié
- 6 c. à table De crème sure

PROCEDURE

Pour les pacanes : Dans un bol métallique propre, fouetter tous les ingrédients, sauf les pacanes. Fouetter le mélange jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et qu'il n'y ait plus de liquide clair au fond. Incorporer les pacanes et étendre uniformément sur une plaque à pâtisserie, préférablement couverte d'un tapis en silicone. Cuire à 300 °F (150 °C) pendant 10 minutes. Retirer la plaque du four; avec une spatule, retourner les noix en brisant les gros morceaux. Remettre au four 15 minutes, puis transférer les noix sur une grille pour les laisser refroidir. Les noix encore chaudes seront molles, mais durciront en refroidissant.

Pour la soupe à la courge Butternut : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Faire fondre 2 c. à table de beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon, cuire et remuer 3 minutes, ou jusqu'à tendreté. Ajouter la courge, et cuire 1 minute de plus en remuant. En remuant, incorporer le bouillon de poulet, le jus d'orange, 2 c. à thé de cannelle et le gingembre. Porter à ébullition. Réduire le feu à doux; couvrir et faire mijoter 25 minutes, ou jusqu'à ce que la courge soit tendre, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir légèrement. Faire fondre le reste du beurre, soit 2 c. à table. Incorporer le reste de la cannelle, soit 1 c. à thé, et le sucre. Badigeonner les bâtonnets de pain avec le mélange, et griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Dans un mélangeur dont la partie centrale du couvercle est enlevée pour laisser la vapeur s'échapper, défaire en purée à haute vitesse jusqu'à ce qu'elle soit lisse, une petite quantité à la fois. Remettre la purée dans la casserole. Incorporer la crème en brassant. Cuire à feu doux jusqu'à ce que la soupe soit bien chaude.

Service : Verser dans des petits verres (comme des verres de type dé à coudre ou des tasses à espresso), et garnir d'un soupçon de crème sure et d'une pacane épicée. Placer le croûton à la cannelle sur l'ouverture du verre ou de la tasse.