
**Potimarron rôti aux épices, mozzarella grillée,
Émulsion au pastis, crumble de noisettes et pickles de girolles**

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- La moitié d'un potimarron.
- 4 boules de mozzarellas.

Pour l'émulsion :

- 10cl de lait entier (10 cl c'est environ une tasse à café).
- 20cl de crème liquide (40%).
- 1 cuillère à soupe de pastis.

Pour le mélange d'épices :

- 1 étoile d'anis et 1 demi cuillère à soupe de cannelle.
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre et 15 graines de coriandre.
- 2 gousses de cardamome noire et 6 gousses de cardamome verte.
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de xérès.
- 1 gousse d'ail.
- 1 cuillère à café de sucre.

- 100g de champignons des bois (girolles, pieds de moutons)
(100g c'est environ 10 champignons).

Pour le crumble :

- 150g de farine, (150g de farine c'est environ un verre rempli).
- 100 g de beurre (c'est environ une tablette).



- 50g de poudre de noisettes (50g c'est environ 5 cuillères à soupe de poudre).

Matériel :

Pour faire cette recette il faut :

- 1 mixer.
- 2 casseroles.
- 2 saladiers.
- Des couteaux et des cuillères.

Commencer la recette :

Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu doux.

Rajouter 1 gousse d'ail et les champignons dans la poêle.

Verser le vinaigre et le sucre sur les champignons.

Pour faire l'émulsion :

Il faut mettre tous les ingrédients de l'émulsion dans une casserole.

Il faut attendre que le liquide dans la casserole tremble ou vibre doucement.

Une fois fini, il faut couper le feu et laisser reposer pendant 10 minutes.

Filtrer, puis mettre dans un siphon avec des cartouches de gaz.

Couper le demi potimarron en huit et enlever les pépins.

Mettre les potimarrons à cuire au four (à 180°C) pendant 20 minutes.

Saupoudrer les potimarrons ensuite avec le mélange d'épices.

Réaliser le crumble :

Sabler le beurre et la farine et ajouter les autres ingrédients.

Cuire à 180°C pendant 20 à 25mn.

