VELOUTE DE POTIRON AU CURRY
FEUILLETES AUX TOMATES CERISES

Pour 6 personnes
Ingrédients :

Pour le velouté :
½ potiron
2 oignons,
2 échalotes
2 gousses d'ail
2 c à s de curry en poudre + 4 pincées
2 c à s d'huile d'olive
20 cl de crème fraîche

Pour le feuilleté :
1 pâte feuilletée rectangulaire
24 tomates cerises
2 gousses d'ail
150 g de gruyère râpé
80 g de parmesan
1 jaune d'œuf
2 c à s de moutarde
1 c à s de thym émietté
1 c à s de graines de tournesol

Peler et émincer les oignons, les échalotes et l'ail. Eplucher et couper le potiron en dés. Faire dorer le tout dans un faitout avec l'huile d'olive. Ajouter le curry. Recouvrir d'eau aux deux tiers. Saler et poivrer. Faire cuire 55 minutes. Mixer. Pour servir, réchauffer à feu doux. Incorporer la crème et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Pour le feuilleté
Eplucher l'ail et l'émincer finement. Le faire revenir dans l'huile avec le thym. Ajouter les tomates coupées en 2. Saler et poivrer. Laisser cuire quelques minutes.

Florence Berger de Gaillardo / 7 novembre 2025

Découper la pâte en 12 carrés. Tartiner chaque carré de moutarde. Ajouter le parmesan. Au centre mettre des tomates et parsemer de gruyère râpé. Poivrer. Refermer les feuilletés en ramenant les quatre coins au centre. Dorer au jaune d'œuf. Parsemer de graines de tournesol.
Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes.