

Ketchup de potimarron grillé au Bee Grill, châtaignes, curcuma et gingembre

du Chef Aurélien Poirot

Ingrédients :

- 1,2kg potimarron épluché et taillé en tranches d'1,5cm d'épaisseur
- 160gr cassonade
- 100gr miel
- 200gr balsamique blanc
- 60gr vinaigre alcool blanc
- 200gr eau
- 200gr châtaignes épluchées cuites
- 40gr sel fin
- 15gr curcuma en poudre
- 10gr gingembre en poudre
- 4gr poivre noir moulu



Instructions :

L'automne et l'hiver nous apportent une palette d'ingrédients que nous pouvons décliner comme certains produits estivaux, après le ketchup de champignons, je m'attaque au potimarron avec quelques châtaignes et des rizomes que j'adore associer, le curcuma et le gingembre.

Eplucher le potimarron et le tailler en tranches d'un bon centimètre d'épaisseur, bien les griller au Beegrill sur toutes les faces.

Faire un caramel avec la cassonade et le miel, déglacer avec tous les liquides, y ajouter tous les épices, les châtaignes cuites, le sel, les tranches de potimarron et cuire à couvert pendant 45mn / 1h, le potimarron doit être très fondant. Mixer le tout au blender, bien finement, faites refroidir et à servir avec de belles viandes blanches ou rouges, des champignons, des saucisses fumées, avec une salade de lardons et œuf poché, un régal !