IGUAFLHOR
Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

MOUSSELINE DE GIRAUMON

Réalisation 20 min

Cuisson 25 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 kg de giraumon (potiron, citrouille)
- 3 branches de cives
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 3 gousses d'ail
- 2 cl de crème liquide (facultatif)
- 15 gr de beurre doux (facultatif)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Sel fin, poivre blanc

Matériel : une sauteuse, mixer, tamis, ou moulin à légumes.

Astuces et marché !

- ➔ Acheter de préférence le giraumon de couleur orange foncée et ferme
- ➔ Opter pour une cuisson à la vapeur, cuisson plus rapide, vous pouvez ajouter la crème liquide, la mousseline de giraumon sera plus veloutée et onctueuse

RÉALISATION

- Couper en tranche le giraumon épluché lavé
- Tailler grossièrement en morceau réserver.
- Dans une sauteuse, mettre à chauffer l'huile ajouter les épices hachées (cives, ail,).
- Faire revenir 3 mn environ, mettre le cumin.
- Laissez colorer légèrement, adjoindre les morceaux de giraumon.
- Bien mélanger laissez cuire à feux doux.
- Mouiller en cours de cuisson, légèrement, il faut que les morceaux restent fermes, au terme de la cuisson.
- Passer au mixer et vérifier le gout.
  Astuces : Dresser dans un plat pour servir chaud. Accompagne poisson ou viande grillés, volaille ou gigot d'agneau rôti,