



Recette Potimarron rôti, pistou aux graines de courge, girolles, brousse

Le Restaurant du Moulin

Par le chef Julien Serry



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Potimarron ou autre courge
- 200g de brousse de brebis
- 400g de champignons selon arrivage au marché (girolle, pleurote, cèpe, chanterelle, lactaire, voire morille des pins)
- 1 bouquet de basilic ou les herbes fraîches de son choix
- 50g d'amandes entières
- 200ml d'huile d'olive de Provence
- 100g de graines de courge

Préparer le potimarron.

Nettoyer et vider le potimarron, laisser la peau (dans la plupart des cas elle est fine et délicieuse une fois rôtie). Le couper en beaux quartiers et rôtir au four avec un filet d'huile d'olive, à 180°C jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Préparer le pistou au mortier ou dans un mixeur.

Mélanger les feuilles de basilic, les amandes, les graines de courges torrifiées, l'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et de poivre noir.

Mixer jusqu'à obtenir une texture crémeuse mais s'arrêter rapidement pour ne pas faire noircir la préparation.

Poêler les champignons avec une pincée de fleur de sel et de poivre noir.

Dresser dans l'assiette une cuillère de brousse, disposer les quartiers de potimarron encore tièdes, arroser généreusement de pistou et finir en disposant les champignons.

À propos de Julien Serry

Né à côté de Paris, ses grands-parents auvergnats lui transmettent très tôt le goût de la bonne cuisine et des grandes tablées. Il se lance alors dans des études de cuisine et fait son apprentissage à Paris dans des établissements tels que The Westin Paris ou le Prince de Galles. En 2016, il laisse les grandes brigades pour une cuisine plus petite mais aussi plus épicée à La Candelaria, puis il rejoint l'équipe de Sur Mer. Il prend ensuite la tête des cuisines du Gravity Bar puis part direction Arles en résidence au Chardon, où il propose une cuisine inspirée de ses découvertes et voyages dans le sud de l'Europe. Depuis le mois de juin, Julien Serry est le chef du Restaurant du Moulin.

