

## Velouté de Giraumon à la crème

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 2 heures

### **Ingrédients pour 12 personnes :**

- 4 à 5 kg de giraumons
- 300 gr de croûtons
- 300 gr de gruyère
- ail
- persil
- ciboulette
- cannelle
- muscade
- 1,5 l de crème fraîche
- sel, poivre

### **Préparation :**

1. Lavez, coupez et épépinez la courge
2. Découpez un chapeau assez large
3. Disposez en couches, les croûtons, le gruyère, les aromates et les épices dans le fond de la courge et continuez ainsi jusqu'à utilisation de tous les ingrédients
4. Laissez 3 cm afin de pouvoir ajouter la crème fraîche
5. Remettez le chapeau
6. Enveloppez le giraumon de plusieurs couches de papier aluminium et mettez-le dans un plat allant au four
7. Enfournez 2 heures à 250°C

## Velouté de Giraumon à la crème

---

8. Pour servir, ôtez l'aluminium, le chapeau et détachez délicatement la chair avec une cuillère en mélangeant bien afin d'obtenir un aspect onctueux
9. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

Astuce : Vous pouvez remplacer le Giraumon par de la Rouge Vif d'Etampes ou de la Musquée de Provence