

# RECETTE

## Crème brûlée potimarron, châtaigne et œuf de caille, couvercle végétal

Une recette de Benoit Witz



Pour 8 personnes



**Benoît  
WITZ**

**Chef du restaurant Jardin Secret  
à Lou Calen à Cotignac**

Ex-Ducassien, passé par les plus prestigieuses brigades monégasques, Benoit Witz reçoit depuis 3 ans au restaurant Jardin Secret à Lou Calen (au cœur de Cotignac). Attaché au terroir varois, ce passionné de produits frais et vrais, propose une cuisine généreuse et authentique, hors des codes classiques de la gastronomie. Il prône ici une certaine idée du partage et sublime les saveurs d'une Provence haute en couleurs !

### Ingrédients :

- 1 potimarron, 1,2 kg environ
  - 1 oignon
  - 8 châtaignes
- 10 cl de bouillon de légumes
  - 16 œufs de caille
  - 6 cl huile de noix
  - 60 gr de noix
- pour mémoire jambon sec facultatif
  - 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil
- 50g de beurre
- 1 échalote
- 25 gr de pain rassis pour chapelure
- 8 têtes de champignons bruns
- vinaigre blanc
  - sel
  - poivre
  - thym



### Déroulé de la recette :

Confectionner une purée de potimarron à base d'oignons, huile de noix et thym sans oublier le sel et le poivre.

Mixer pour obtenir une crème bien lisse avec un peu de bouillon.

Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les œufs de caille 1 minute dans une eau vinaigrée puis ébarber et rouler avec un peu d'huile.

Poêler des copeaux de châtaigne et des cerneaux de noix.

Confectionner un beurre persil, ail, échalote et pain rassis pour badigeonner l'intérieur des chapeaux de champignons.

Déposer dans un ramequin la purée additionnée de croûtons, châtaignes, noix, les œufs de caille pochés. Fermer avec le couvercle végétal et cuire au four 8 minutes.