 **Espuma de potiron**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 1 kg environ de potiron
- 2 oignons
- 4 blancs d'œufs
- 25 cl de crème fleurette
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 càs de paprika doux
- 1 càs d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin**

Mettre le siphon ouvert dans le réfrigérateur.
Retirer l'écorce et les graines du potiron, on doit obtenir 800 g de chair.
Couper le potiron en petits dés.
Peler et émincer les oignons.
Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire suer les dés d'oignons pendant environ 2 minutes.
Ajouter le potiron et mélanger, le laisser dorer légèrement.
Incorporer la crème et le bouillon. Mélanger et couvrir.
Laisser mijoter pendant 25 minutes en remuant de temps en temps.
Vérifier que le potiron est bien tendre et mixer jusqu'à obtenir un velouté très fin.
Rectifier l'assaisonnement en sel & poivre.
Prélever 200 ml de ce velouté et le laisser refroidir.
Ajouter le paprika et les blancs d'œufs et mélanger.
Verser le mélange dans le siphon en le filtrant.
Fermer le siphon, percuter une cartouche de gaz et garder l'appareil au réfrigérateur jusqu'au moment du service.
Avant de servir, faire chauffer le velouté et le verser dans les assiettes ou dans des bols.
Déposer une rosace de nuage de paprika et servir immédiatement avant que l'espuma ne retombe.