

Velouté de poireau et pomme de terre, crème sûre, ciboulette, croûtons au curcuma |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Un plat réconfortant ; une soupe crémeuse avec ces garnitures tout en textures.

L'astuce du chef

Il est toujours mieux de laver le poireau une fois taillé.

Ingrédients

Velouté

- 300 Gr Poireau
- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35%
- Sel et poivre

Garniture

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 30 Gr Beurre
- 150 Ml Crème sûre
- 10 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Taillez finement et lavez le poireau.

Hachez l'ail ainsi que le thym.

Pelez et taillez en macédoine les pommes de terre.

Ciselez la ciboulette, puis mélangez la avec la crème sûre et assaisonnez au goût. Réservez dans une poche à pâtisserie.

Taillez le pain de campagne en cubes.

Velouté

Dans une casserole, faites suer le poireau avec un peu de beurre, l'ail et le thym.

Ajoutez le bouillon et les pommes de terre, puis faites mijoter 15 -20 minutes.

Mixez le tout, ajoutez la crème et assaisonnez avant de servir.

Croûtons

Faites fondre le beurre, puis ajoutez les cubes de pain et faites les dorer.

Ajoutez le curcuma à la fin de cuisson ainsi qu'une pincée de fleur de sel.

Montage

Versez le potage dans vos bols, puis disposez les garnitures en commençant par la crème sûre à la ciboulette.

Finalisez le tout avec les croûtons et servez aussitôt.

Bon appétit!