



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Velouté de pâtisson aux noisettes

Soupe

Préparation : 25minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4/6 personnes) :

- 1 pâtisson
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 50g de noisettes en poudre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

1- Laver, épépiner et couper le pâtisson en gros cubes (inutile de vous énerver pour l'éplucher cru) ; le faire cuire à l'eau bouillante salée à laquelle vous aurez ajouté le cube de bouillon pendant 20 minutes.

Égoutter en gardant 20 cl de bouillon et enlever la peau.

2- Éplucher et hacher l'ail et les échalotes ; faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole ; y faire rissoler l'ail et les échalotes sans prendre couleur.

3- Ajouter la chair de pâtisson, le bouillon, le lait, la crème fraîche et les noisettes en poudre.

4- Saler et poivrer à votre goût et mixer pour obtenir une consistance onctueuse.

BON APPÉTIT

Source : <http://maptitecantine.canalblog.com/archives/2012/10/27/25435166.html>