

VELOUTÉ DE CUCURBITACÉES DU JARDIN COLLECTIF SOLIDAIRE

(pour 10 personnes)

.....

PAR DAVID BOURMAUD
(LE PETIT SAINT-THOMAS)



esNOV



POUR LE BOUILLON

- 1 vert de poireaux, oignon, herbes aromatiques (thym laurier, sauge, persil, coriandre)
- 5 cl d'huile d'olive bio
- 10 gr de curry
- 12 gr de sel
- 1.5 l d'eau

Laver les herbes et le vert de poireaux et faire suer à l'huile d'olive sans coloration. Ajouter l'oignon, le vert de poireaux émincés, le curry et le sel, faire revenir sans coloration. Mouiller avec 1.5 l d'eau, faire bouillir et laisser reposer de 40 mn à 1h.

POUR LE VELOUTÉ

- 1 oignon
- 1 blanc de poireaux
- 200/300 g de patates douces, 300/400 g de cucurbitacées

Laver et couper les courges, éplucher les patates douces. Faire suer l'oignon émincé à l'huile d'olive. Ajouter le bouillon filtré, la patate douce et cucurbitacées coupées grossièrement. Faire cuire environ 40 mn à petit bouillon. Mixer et passer au tamis ou chinois ou passoire. Réserver au chaud.

POUR LA CRÈME D'AUBERGINES (À METTRE EN SYPHON OU NON)

- 1 aubergine
- 1 pincée de poivron fumé ou 5cl d'huile fumée
- 8 gr de sel
- 6 gr de curry
- 600 gr de crème à 35% de MG

Couper les aubergines en gros cube et les mettre dans un plat en verre micro-ondable. Ajouter le piment fumé ou l'huile fumée ainsi que le sel et le curry. Cuire les aubergines et les aromates 10 mn au micro-onde dans le plat recouvert de papier film. Mixer à chaud avec la crème et passer au tamis, passoire fine ou chinois. Dressage en bol.

Disposer le velouté dans le fond et la crème d'aubergine fumée dessus, quelques herbes et croûtons.

BON APPÉTIT !