Gilles Grasteau

Soupes chaudes

Velouté de persil racine et pétales de persil

35 min	20 min	15 min	0	301
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté

1 kg **Persil racine**
1 botte(s) **Persil plat**
30 cl **Crème de soja**
20 g **Echalote(s)**
20 g **Huile d'olive**
1 **Poivre cinq baies**
1 **Sel**

Étape 1

Découpe du persil

1. Séparer les fanes et la racine du persil.
2. Ne pas confondre le persil racine avec le panais, une autre racine blanchâtre de taille quasi identique mais très différente en goût.
3. Retirer les deux extrémités des racines avec un couteau bien aiguisé et les éplucher.
4. Couper une racine dans le sens de la longueur puis découper des tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Réserver tous les morceaux dans un saladier d’eau.
5. Utiliser une mandoline pour faire des tranches plus fines de l’autre racine de persil. Réserver dans un autre récipient rempli d’eau fraîche.
6. Cette étape permet au légume de conserver toute sa blancheur et son croquant.
7. Effeuiller le persil plat et le plonger dans l’eau pour le laver car le persil est souvent un peu terreux.
8. Eplucher et émincer les échalotes. Réserver dans un ramequin.

Étape 2

Préparation du velouté

1. Verser un filet d’huile d’olive dans une casserole.
2. Faire chauffer à feu doux puis verser les échalotes. Les faire suer.
3. Faire suer signifie revenir à feu très doux en surveillant pour que ça ne colore pas. La coloration donnerait un goût amer au velouté.
4. Mélanger régulièrement à l’aide d’une spatule en bois, les échalotes doivent être translucides. Saler à la fleur de sel, mélanger à nouveau.
5. Surveiller la cuisson pendant 2 à 3 minutes puis ajouter les morceaux de persil racine.
6. Les égoutter légèrement avant de les plonger dans la casserole pour éviter les éclaboussures.
7. Mélanger et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes. Ajouter suffisamment d’eau pour recouvrir les morceaux de persil racine. Elles doivent être recouvertes à hauteur.
8. Faire mijoter à feu moyen pendant 10 à 15 minutes. Mélanger fréquemment à l’aide d’une spatule en bois, les légumes ne doivent pas attacher. Si c'est le cas ne pas hésiter à rajouter un peu d'eau.
9. Éteindre le feu et mixer directement la préparation avec un mixeur plongeant dans la casserole.
10. Cet accessoire permet de ne pas transférer les ingrédients chauds dans le bol d’un blender et de mixer directement dans le récipient de cuisson.
11. Mixer jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène sans aucun gros morceau.
12. Verser la moitié de la crème de soja dans la casserole. Mixer de nouveau avec le mixeur plongeant.
13. Assaisonner de sel fin puis mélanger à la cuillère.

Étape 3

Préparation de la crème de persil

1. Faire chauffer une casserole. Verser l'autre moitié de crème de soja et laisser chauffer 2 à 3 minutes à feu moyen jusqu’à frémissement.
2. Stopper la cuisson et retirer la casserole du feu. Récupérer les feuilles de persil plat trempées dans le ramequin d’eau et les plonger directement dans la casserole sans y incorporer trop d’eau.
3. Les égoutter grossièrement avant de les plonger dans la crème de soja.
4. Mixer le tout. L’émulsion est prête lorsque le mélange est de couleur bien verte et que la préparation est bien mousseuse.
5. L’assaisonner avec une pincée de sel fin et mélanger à la cuillère.
6. Le vert de la chlorophylle contenue dans le persil plat se libère progressivement et la couleur de la crème s’accentue.

Étape 4

Dressage

1. Prendre une assiette creuse. Verser à l’aide d’une louche le velouté à l’intérieur.
2. Secouer délicatement l’assiette afin qu’il la remplisse entièrement et de façon uniforme.
3. Ajouter à la cuillère la crème de persil plat directement sur le velouté en faisant en sorte qu’elle soit bien centrée.
4. Récupérer les fines lamelles de persil plat cru et les sortir du récipient d’eau.
5. Les disposer sur la crème de persil et parfaire la décoration en ajoutant des feuilles de persil plat.