

Soupes chaudes

Velouté de persil et mangue liquide



55 min 40 min 15 min **0** **185**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Velouté de persil

2 botte(s) **Persil plat**
 1 **Pomme(s) de terre**
 1 litre(s) **Fond blanc de volaille**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**

Billes de mangue

20 cl **Coulis de mangue**
 1 **Yaourt**
 6 g **Alginat de sodium**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Tailler les pommes de terre en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 3 Hacher grossièrement le persil. Réserver.

Étape 2

Cuisson des pommes de terre

- 1 Verser de l'huile au fond d'une casserole et faire revenir les pommes de terre sans trop les colorer.
- 2 Au bout de quelques minutes, ajouter le fond blanc de volaille aux pommes de terre. Laisser cuire entre 10 et 15 minutes.

Étape 3

Réalisation des billes de mangue

- 1 Mettre le yaourt nature dans un ramequin. Le mélanger avec le coulis de mangue.
- 2 Mélanger l'alginate de sodium dans l'eau à l'aide d'un mixeur plongeant. Le liquide doit être épais et opaque.

- 3 Verser l'alginate de sodium dans un ramequin. Remplir un autre ramequin d'eau.
- 4 Prélever un peu de yaourt à la mangue avec une seringue. Plonger la seringue à la verticale jusqu'au fond du ramequin contenant l'alginate de sodium, et appuyer pour libérer du yaourt en relevant légèrement pour former des billes.
- 5 Le yaourt à la mangue est emprisonné dans une capsule de gel. Puis prélever les billes au fond du ramequin à l'aide d'une cuillère et les plonger dans le ramequin rempli d'eau.

Étape 4

Finitions

- 1 Sortir les pommes de terre du feu et les verser dans le mixeur avec le bouillon. Elles doivent être fondantes.
- 2 Ajouter le persil concassé. Mixer. Assaisonner avec une pincée de sel et de piment d'Espelette. Mixer à nouveau quelques secondes.
- 3 Ajouter le persil aux pommes de terre hors du feu pour garder toute sa couleur et son goût.

Étape 5

Dressage

- 1 Verser le velouté dans deux bols placés sur une assiette de dressage.
- 2 Retirer délicatement les billes de l'eau. Retirer l'excédent d'eau en passant délicatement sur du papier absorbant. Disposer les billes dans le velouté.