

Soupes chaudes

Potage crécy crème avruga et raifort



40 min 15 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

527

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le potage

500 g **Carotte(s)**
80 g **Beurre**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
25 g **Avruga**
1 c. à café **Raifort**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
4 tranche(s) **Pain de mie**
4 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Epluchage et taille des carottes

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les deux extrémités des carottes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Détailler les carottes en rondelles. Réserver.
- 4 Couper la croute du pain de mie puis le tailler en petits dés. Réserver.

Étape 2

Cuisson des carottes et des croûtons.

- 1 Mettre les carottes dans une casserole.
- 2 les mouiller à hauteur avec de l'eau froide.
- 3 Saler les carottes en fin de cuisson pour éviter une réduction excessive d'eau et une concentration du sel.
- 4 Laisser cuire à feu moyen et à couvert pendant 20-25 minutes.
- 5 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
- 6 Pour vérifier la température de l'huile, jeter un croûton dans la poêle.
- 7 Quand l'huile est bien chaude, verser les croûtons et

remuer en permanence pour les dorer sur toutes les faces.

- 8 Quand les croutons sont bien dorés, les débarrasser sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et les saler.
- 9 Vérifier la cuisson des carottes en les piquant avec le pointe d'un couteau. Celle-ci ne doit pas rencontrer de résistance.

Étape 3

Mixage du potage.

- 1 Verser le potage dans un bec verseur et les mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 2 Ajouter le beurre et mixer à nouveau.
- 3 Assaisonner de sel et vérifier la consistance du potage.
- 4 Si le potage est trop épais, ajouter de l'eau et mixer pour obtenir une consistance veloutée, ni trop aqueuse ni trop épaisse.

Étape 4

Préparation de la crème d'avruga et raifort

- 1 Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Incorporer la ciboulette dans la crème épaisse.
- 3 Ajouter le raifort, poivrer et mélanger.
- 4 Il est important de mélanger ces ingrédients moins fragiles avant d'ajouter l'avruga qui demandera une incorporation plus délicate.
- 5 Ajouter l'avruga et mélanger délicatement.

Étape 5

Dressage

- 1 Verser le potage dans une assiette creuse à l'aide d'une louche.
- 2 Pour réussir ses quenelles, placer deux cuillères dans l'eau tiède avant de les façonner pour éviter que la préparation n'accroche à l'ustensile.
- 3 Façonner des quenelles avec la crème d'avruga et raifort à l'aide de deux cuillères.
- 4 Déposer la quenelle sur le potage.
- 5 Parsemer de crouton et décorer avec quelques brins de ciboulettes et un filet d'huile d'olive.