


Soupes chaudes

Crèmeux de pommes de terre, salade de roquette et éclats de noisettes



30 min **20 min** **10 min** **0** **373**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe. Les réserver dans un saladier rempli d'eau.
- 2 Éplucher l'oignon avec un couteau d'office puis le ciseler avec un couteau éminceur en veillant à s'arrêter au pédoncule car cette partie est indigeste. Réserver dans un bol.
- 3 Émincer très finement les blancs de poireaux préalablement lavés. Réserver dans un autre bol.
- 4 A l'aide du couteau éminceur, détailler finement les pommes de terre. Réserver dans le saladier d'eau.
- 5 Remplir un autre saladier d'eau, transvaser les lamelles de pommes de terre dedans.

Étape 2

Cuisson des légumes et réalisation du crèmeux

- 1 Mettre une casserole sur le feu et ajouter le beurre.
- 2 Lorsque le beurre mousse, verser l'oignon et le faire suer en mélangeant avec une spatule.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le crèmeux de pommes de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**
 1 **Oignon(s)**
 1 **Poireau**
 40 cl **Bouillon de volaille**
 15 cl **Lait demi-écrémé**
 15 cl **Crème liquide (fleurette)**
 60 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

60 g **Comté**
 40 g **Noisette(s) entière(s)**
 60 g **Roquette**
 1 trait **Huile d'olive**
 1 **Fleur de sel**

- 3 Lorsque les oignons commencent à devenir translucides, ajouter les poireaux et mélanger.
- 4 Ajouter les pommes de terre puis augmenter le feu. Mélanger puis couvrir de bouillon de volaille. Mélanger et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
- 5 Dans une autre casserole, faire chauffer le lait et la crème, mélanger au fouet.
- 6 Lorsque le lait et la crème sont à ébullition, mélanger et réserver hors du feu.
- 7 Mélanger les pommes de terre et vérifier la cuisson : si les lamelles s'écrasent, elles sont cuites. Retirer du feu.
- 8 Verser les légumes dans le blender et mixer en augmentant progressivement la vitesse du robot.
- 9 Vérifier la texture du velouté, le détendre avec le mélange lait, crème. Mixer de nouveau.
- 10 Vérifier à nouveau la texture et ajouter du lait si nécessaire. Assaisonner de sel et de poivre, mixer.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre les noisettes grillées sur une planche à découper et les écraser avec le plat de la lame d'un couteau. Réserver dans un bol.
- 2 Prélever des tranches de comté à l'aide d'un économe. Les superposer puis les couper en deux en biseau.
- 3 Assaisonner la roquette d'huile d'olive et de fleur de sel.
- 4 Verser le crémeux dans des bols et disposer quelques feuilles de roquette dessus. Parsemer d'éclats de noisettes grillées et disposer des lamelles de comté. Servir.