

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Velouté d'échalotes

Le 12 février 2010

1 Pour rester dans le blanc qui enveloppe mon jardin depuis hier et avant que ce manteau exceptionnel disparaisse sous le soleil qui a fait son retour, voici une recette de velouté découverte à Noël et inspiré d'une recette du magazine Saveur n° 32, selon une recette d'Alain Passard.

Tant en entrée, qu'en apéritif, ce velouté a enchanté tous mes invités !

Votre panier pour 4 personnes :

500 gr d'échalotes
50 cl de lait entier frais
25 cl de crème liquide
30 gr de beurre
½ jus de citron
Sel & Poivre blanc

20 cl de crème liquide
1 tranche de speck

3 tranches de speck
Cacahouètes grillées



Coupez en tronçons d'environ une tranche de speck et mettez-le à infuser dans une petite casserole avec 20 cl de crème liquide que vous porterez à ébullition avant de l'oublier sur un coin de votre table pour qu'elle refroidisse, avant de la stocker au réfrigérateur.

Pelez & émincez assez finement vos échalotes et faites les fondre à feu doux dans une casserole sans qu'elles ne colorent.

Couvrez à l'aide votre lait et laissez cuire une 15aine de minutes à couvert & feu doux.

Pendant ce temps, préparez vos chips de speck. Tranchez vos tranches de jambon en lanières régulières. Roulez-les autours de tubes allant au four. Déposez-les sur une plaque antiadhésive et enfournez dans un four chaud à 180° durant 10 minutes environ.

Ajoutez votre crème liquide (nature) à vos échalotes, mixez le tout finement et passez le au chinois afin d'avoir une préparation bien lisse.

Assaisonnez de sel & de poivre blanc.

Il ne vous reste plus qu'à donner un coup de frais à votre velouté en ajoutant le jus de citron.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Servez à l'assiette ou en verrine selon l'occasion.

2



Hachez grossièrement vos cacahouètes.

Fouettez afin de la rendre mousseuse votre crème aromatisée à speck après l'avoir filtrée.

Déposez-en un peu sur chaque portion, saupoudrez de cacahouète et enfin disposez vos chips de speck.

Vous pouvez également si vous en avez un, vous servir d'un siphon afin de réaliser des quenelles de crème au speck.

Personnellement je trouve la quantité trop faible pour une telle utilisation.

Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*