

VELOUTE PATATE DOUCE CAROTTE & CHEVRE

Ingrédients pour 4 personnes

- une bûchette de chèvre
- 3 patates douces
- 3 carottes
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- un peu de persil
- sel, poivre.

Étapes de préparation

- 1 Épluchez l'oignon et émincez-le
- 2 Épluchez et découpez les patates et les carottes en petits morceaux
- 3 Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites-y fondre l'oignon quelques min.
- 4 Ajoutez les légumes et faites-les revenir 5 min avant de couvrir d'1 litre d'eau.
- 5 Laissez cuire 25 min
- 6 Ajoutez la moitié du chèvre, la crème, du sel et du poivre et mixez
- 7 Servez avec le reste de chèvre émietté et un peu de persil ciselé.

VELOUTE PATATE DOUCE & CHEVRE

INGRÉDIENTS VELOUTE DE PATATES DOUCES AU CHEVRE

- 1 kg de patates douces • 150 g • 150 g de selles-sur-cher pesé gratté (sans croûte) • 1 cuil. à c. de harissa • 2 cuil. à s. de citron • 1 l de bouillon de légumes • 2 cuil. à s. de crème fraîche épaisse très froide

MATÉRIEL VELOUTE DE PATATES DOUCES AU CHEVRE

1 couteau économe • 1 grande casserole avec couvercle • 1 mixeur plongeant • 1 robot à hélice • 8 bols ou verrines chauds

ÉTAPES VELOUTE DE PATATES DOUCES AU CHEVRE

Préparez la soupe : pelez, morcelez, mettez les patates douces dans la casserole avec citron et bouillon, couvrez presque entièrement, cuisez env. 25 min à minibouillons. Mixez dans la casserole à grande vitesse. Si la soupe vous semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau. Ajoutez 150 g de fromage morcelé, tournez à feu doux pour faire fondre ; si besoin, terminez au mixeur.

Préparez les quenelles : mixez au robot 150 g de fromage, harissa et crème bien froids (lire Astuces). Gardez au frigo.

Pour servir : réchauffez la soupe à feu doux, versez dans les bols ou verrines chauds. Faites tomber des minicuilérées de crème froide. Servez.