

Potage froid de cœur d'artichauts, oignons frits, piment d'Espelette, croûtons de pain, huile d'olive |

Recette pour 12 tapas

Description

Une soupe froide très veloutée à base de coeurs d'artichauts et estragon frais. Une belle garniture croustillante d'oignons frits et croûtons au beurre.

L'astuce du chef

Il sera très important d'utiliser des coeurs d'artichauts congelés et non marinés.

Ingrédients

Potage

- 400 Gr Coeur d'artichaut
- 75 Gr Échalote
- 500 Ml Eau
- 500 Ml Lait
- 50 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Branche(s) Estragon

- Beurre
- Sel et poivre

Garnitures

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 12 Pincée(s) Piment d'espelette
- 2 Cuil. à soupe Oignon frit

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Zestez le citron.

Ciselez finement l'échalote.

Taillez les artichauts en cubes (2-3 cm).

Effeuillez la branche d'estragon.

Taillez le pain en petits cubes, puis faites les dorer à la poêle dans un peu de beurre.

Soupe

Dans une casserole, commencez par faire suer l'échalote et les cubes d'artichauts sans coloration, puis ajoutez l'eau ainsi que le lait.

Portez le tout à ébullition dans une casserole durant 10 à 15 min. Il faut pouvoir facilement transpercer les morceaux d'artichauts avec la pointe d'un couteau. Une fois cuits, placez le tout dans un blender avec l'huile d'olive, le zeste de citron, l'estragon et une noisette de beurre,

assaisonnez de sel et de poivre.

Mixez de manière à obtenir une purée bien lisse et homogène. Faites refroidir avant de servir.

Dressage de l'assiette

Disposez le potage dans vos bols, puis garnissez le tout d'un peu de piment d'Espelette, d'oignons frits et croûtons avant de servir.

Bon appétit!