

Velouté de carottes parfumé au curcuma, noisettes torréfiées et menthe fraîche - Version Atelier virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Une crème réconfortante en ces journées qui se rafraichissent.

L'astuce du chef

Le cumin, le curry et le safran peuvent aussi convenir à cette recette.

Ingrédients

Velouté de carotte

- 3 Gros(se)(s) Carotte
- 1 Pincée(s) Gros sel
- 40 Gr Beurre non salé
- 2 Gr Curcuma
- 250 Ml Crème 35% à cuisson

Finitions

- 0.25 Tasse(s) Noisettes
- 12 Rondelle(s) Baguette
- 100 Gr Ricotta
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Filet Huile d'olive
- 12 Feuille(s) Menthe

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Il faut que les carottes soient déjà épluchées.

Il faut passer les noisettes dans un four chaud durant 4 à 6 minutes, à la sortie, il faut les concasser avec le cul d'une casserole par exemple.

Passez à leur tour les rondelles de pain dans le four, avec l'huile d'olive, sel et poivre (attention à la couleur)

Assurez vous que toutes les pesées soient faites.

Matériels

1 Planche à découper, 1 petit couteau (office), 1 grand couteau (chef), 1 économe (éplucher).

1 mixeur à main électrique

1 plaque a four (pour les noisettes).

1 Casserole (cuisson de la soupe)

Cuillères à soupe.

Mise en place avec le chef

Coupez les carottes en rondelles épaisses.

Mélangez la Ricotta avec la crème pour qu'elle soit bien lisse et assaisonnez en sel et poivre. Versez-la dans un ramequin, réservez au frigo.

Cuisson

Plongez les carottes découpées en rondelles dans une casserole d'eau bouillante, assaisonnez-les de gros sel. après 3 minutes baissez le feu, laissez cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Égouttez les carottes (gardez un peu d'eau de cuisson) et versez-les dans le mixeur. Ajoutez le beurre,

mixez et ajoutez la crème avec le curcuma. Mixez progressivement, assaisonnez. Si c'est trop épais, mettez un peu de lait ou de l'eau de cuisson. La consistance doit être veloutée (nappante).

Finitions

Versez le velouté chaud dans les bols de service.

Au milieu, ajoutez des noisettes concassées, les crostinis de baguette dorés ainsi qu'une cuillère de fromage Ricotta sur le dessus.

Finissez avec quelques feuilles de menthe fraîche, et un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!