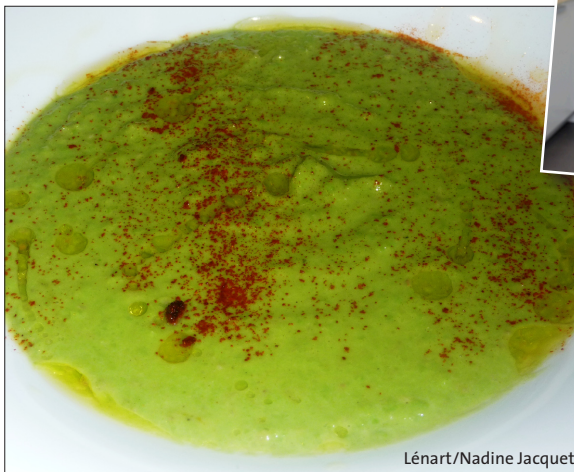


La crème de mes veloutés



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Crème de chou-fleur au curry

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

- 1 chou-fleur
- 2 dl de crème
- du curry
- sel, poivre et paprika
- quelques feuilles de coriandre
- des oeufs de saumon
- des oeufs de lompe
- 1 cube de bouillon de volaille
- de l'huile de noisette ou de noix

Velouté de petits pois et lardons

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 20 minutes

- 600 g de petits pois congelés
- un peu d'huile d'olive
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 dl de crème
- sel, poivre, paprika

Aujourd'hui, c'est la fête. Et oui, car vous avez droit à deux recettes pour le prix d'une. C'est-y pas beau, ça?

Et pas n'importe lesquelles. Deux recettes qui vous sauveront lorsque vous vous gratterez la tête en vous demandant:

«Mais qu'est-ce que je vais faire en entrée pour mes invités, dimanche?». Vous souhaitez sûrement faire une entrée remarquable, je vous connais. Alors là, je vous donne le choix. Un choix cornélien certes, car elles sont toutes les deux excellentes, tout en subtilité, faciles et rapides à réaliser.

Ce sont mes deux potages, veloutés, crèmes ou soupes préférées. Je ne sais pas trop comment les appeler, mais je pense

que vous aurez compris. Je tiens à préciser qu'elles ne doivent pas être liquides. Un peu épaisses, elles ne seront que plus savoureuses.

Quant à la présentation, pour que cela en jette, il suffit de peu de choses, vous verrez. Je vous les présente comme je les sers à la maison. Bienvenue chez moi.

La première est une crème de chou-fleur au curry. Un seul mot: extraordinaire. Et c'est bête comme chou (ah, le jeu de mots, comme je suis drôle...) Merci à mon Homme pour cette délicieuse recette qui a déjà fait bien des fois l'unanimité auprès de nos invités. Personnellement, je la préfère froide, mais vous pouvez aussi la

servir tiède. En ce qui concerne le service, quelques petits oeufs de saumon et de lompe ainsi qu'une ou deux feuilles de coriandre s'imposent, aussi bien pour le goût que pour la décoration. Quelques gouttes d'huile de noisette ou de noix sur la crème et vous m'en direz des nouvelles. Foi d'épicurienne.

La deuxième est un velouté de petits pois et lardons. Vous connaissez sûrement déjà cette alliance magique. Si ce n'est pas le cas, il n'est jamais trop tard. Simple, bluffante et parfumée, cette entrée va vous rendre accros, comme certains de nos amis qui la refont chez eux régulièrement. On ne dirait pas comme ça, mais elle est terriblement envoûtante.

Bon maintenant je vous laisse choisir, préparer, puis manger une cuillère pour papa, une pour

maman et toutes les autres pour vous.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

Crème de chou-fleur au curry

1 Lavez le chou-fleur et coupez les sommités en conservant le minimum des queues.

2 Faites chauffer de l'eau avec le cube de bouillon et plongez le chou-fleur 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Gardez un peu de bouillon dans une tasse. Egouttez le chou-fleur et remettez-le dans la casserole. Coupez le feu et ajoutez la crème. Salez et poivrez. Mixez le tout avec un plongeur afin d'obtenir une consistance veloutée. Ajoutez un peu de bouillon si vous préférez une consistance plus liquide.

3 Ajoutez du curry selon vos goûts. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

4 Servez le velouté froid ou tiède dans une assiette creuse ou une verrine. Décorez délicatement avec quelques oeufs de saumon et de lompe, un peu de coriandre ciselée, une pincée de paprika et quelques gouttes d'huile de noisette ou de noix.

Velouté de petits pois et lardons

1 Pelez et hachez l'oignon. Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive

et faites revenir à feu moyen les lardons durant 2 minutes. Ajoutez l'oignon et poursuivez la cuisson encore 2 minutes en mélangeant.

2 Mettez les petits pois dans la casserole, ainsi que de l'eau, de façon à ce qu'elle arrive juste en-dessous des légumes. Poivrez, ajoutez le cube de bouillon de légumes et portez à ébullition. Puis réduisez le feu et laissez mijoter environ 15 minutes. Les petits pois doivent être tendres.

3 Coupez le feu et égouttez le tout à travers une passoire en conservant toutefois le jus de cuis-

son. Remettez les légumes dans la casserole et ajoutez la crème.

4 Mixez les légumes avec un plongeur jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse et homogène. Ajoutez du jus de cuisson pour obtenir la consistance idéale, plus ou moins liquide selon vos goûts.

5 Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réchauffez légèrement le velouté avant de servir (il ne faut pas qu'il soit brûlant non plus). Saupoudrez d'un peu de paprika, de quelques gouttes d'huile d'olive et, pourquoi pas, déposez une quenelle de crème fouettée au milieu du velouté... ■

