VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE ET CHANTILLY DE BENOÎTE URBAINE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Oignons	3 pcs
Céleri-rave	1 kg
Pommes	3 pcs
cubes de bouillon	1 pc (légumes ou volaille)
Racines de benoîte	20 gr
crème fraîche	300 ml
eau	1,2 L
Noisettes	60 gr
citron	1 pc (facultatif)
huile de coco	QS (ou une autre huile)
sel et poivre	QS

Préparation

1. Pour la chantilly de benoîte urbaine : lavez les radicelles de benoite à grandes eaux et hachez-les finement. Mettez les radicelles et la crème dans une poêle et portez à ébullition pendant 5 minutes. Laissez reposer pendant 30 minutes. Filtrez, salez et poivrez et ajoutez, le cas échéant, un petit peu de jus de citron pour enlever l'amertume. Laissez refroidir complètement la crème. Une fois refroidie, verser la crème dans le siphon et mettre sous pression. Conserver à nouveau au frigo.

2. Réalisez le velouté de céleri -rave : épluchez le céleri-rave et les oignons. Coupez le céleri en tranches fines et les oignons en lamelles. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d’huile de coco dans une cocotte. Versez les oignons et les laissez revenir 2 minutes. Ajoutez le céleri, verser l’eau et le cube de bouillon et laissez cuire 20 minutes. Pelez les pommes et détaillez-les en cubes. Ajoutez les cubes de pomme dans la cocotte, et laissez cuire encore 15 minutes à feu doux.

3. Mixez finement la soupe et rectifiez l’assaisonnement.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

4. Préparez quelques noisettes brisées et torréfiées pour la présentation.

5. Pour le dressage : servez le velouté dans des verrines ou des bols et déposez la chantilly de benoîte à l’aide du siphon. Décorez le tout de brisures de noisettes.

6. Remarque : Si vous ne disposez pas d'un siphon, vous pouvez battre la crème en chantilly mais elle doit être bien froide.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024