



Le velouté de pâtisson aux noisettes

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Pâtisson : 1
Crème semi-épaisse : 20 cl
Ail : 1 gousse émincée
Echalotes : 2
Poudre de noisettes : 50 g
Mélange de 5 baies
Lait : 5 à 10 cl
Sel, poivre

Matériel

une planche à découper
un gros couteau
une casserole
une cuillère en bois
un mixer / blender
4 bols



Réalisation > la préparation

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau dans une cocotte à couvrir. Laver et essuyer le pâtisson. Le couper en gros tronçons et en ôter les graines.
- inutile de s'énerver à peler le pâtisson quand il est cru -
2. Quand l'eau bout, y placer les morceaux de pâtisson et laisser cuire au moins 20 minutes sous couvert.
3. Après cuisson, la chair du pâtisson est tendre, il suffit de vérifier à la pointe du couteau. Oter l'écorce et placer la chair dans le mixer.
- il m'arrive souvent de laisser la peau du pâtisson car elle accentue le petit goût de noisette, mais pour ce velouté fin elle a le tort de former de petits grains pas très agréables à siroter -

Réalisation > le mixage

4. Ajouter à la chair de pâtisson dans le mixer, la crème liquide, l'ail et les échalotes tous émincés, la poudre de noisettes et du lait selon la consistance souhaitée. Saler, poivrer.
- vous pouvez éventuellement couper avec de l'eau de cuisson pour rendre ce velouté moins onctueux -
5. Servir aussitôt dans des bols, en décorant de quelques tours de moulin de mélange de 5 baies.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com