LA FARANDOLE DES SOUPES

Samedi 21 janvier 2017

3ème prix

Le velouté des Toqués

Par la Famille VLIEGHE

Ingrédients

1 oignon
De l'ail
1 potimarron
3 grosses pommes de terre
50 gr de Mascarpone
200 gr de champignons de Paris
1 cœur de bouillon « jus de rôti »
1,5 à 2 litres d'eau
Huile d'olive
Beurre
Sel, Poivre, Muscade moulue

Epluchez le potimarron, les pommes de terre et l'oignon.

Ciselez l'oignon et coupez en morceaux les pommes de terre et le potimarron.

Dans une marmite, mettez un peu d'huile d'olive et un petit morceau de beurre. Une fois le beurre et l'huile chauds, laissez suer l'oignon.

Ajoutez les pommes de terre, le potimarron, le sel, le poivre, la muscade et le cœur de bouillon. Laissez colorer.

Recouvrez les légumes d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Mixez les légumes avec le mascarpone afin d'obtenir un velouté.

Dans une poêle, mettez un morceau de beurre avec un peu d'huile d'olive. Quand c'est chaud, ajoutez l'ail, les champignons, du sel, du poivre et laissez colorer le tout.

Servez le velouté bien chaud et disposez la poêlée de champignon au milieu.