



Velouté d'hiver épicé

UN PLAT GOURMET,
À SERVIR TIÈDE OU CHAUD.



INGRÉDIENTS pour 18 parts environ

RECETTE

- > Filets de maquereaux au naturel = 1 poche 3/1
- > Oignon jaune = 3
- > Potimarron = 1500 g
- > Cumin poudre = 3 c. à café
- > Curry poudre = 3 c. à café
- > Coppa = 18/20 tranches
- > Champignons de Paris = 700 g
- > Crème fleurette (q.s.p.)
- > Amandes effilées (q.s.p.)
- > Citron jaune (q.s.p.)
- > Huile noisette ou neutre (q.s.p.)
- > Baies roses (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin (q.s.p.)

LES FILETS DE MAQUEREAUX AU NATUREL

Conditionnement poche 1760/1400 g



Préparation

- > Éplucher puis émincer l'oignon. Laver et détailler le potimarron en gros dés.
- > Les déposer dans une casserole avec de l'eau à niveau, le cumin et le curry. Saler légèrement et poivrer. Cuire à feu moyen 10 à 15 minutes environ.
- > Après cuisson, égoutter soigneusement les dés de potimarron en conservant l'eau de cuisson. Les placer dans le bol d'un mixeur et ajouter une petite quantité d'eau de cuisson. Mixer puis allonger avec un peu de crème fleurette. Mixer de nouveau pour obtenir une texture onctueuse (compléter de liquide si besoin). Réserver au chaud.
- > Faire griller les champignons émincés et les tranches de coppa dans une poêle bien chaude. Faire torréfier les amandes à sec.

Dressage

- > Verser le velouté dans des assiettes creuses. Y répartir les filets de maquereaux, les champignons et la coppa grillés.
- > Ajouter un filet d'huile de noisette et un peu de crème fleurette fouettée avec un trait de jus de citron. Saler et poivrer selon votre goût. Ajouter quelques baies roses, les amandes grillées et déguster.

Déclinaisons

- > Pour varier : accompagner simplement ce velouté de petits croutons de pain grillés à l'huile d'olive, de crème citronnée et de persil ciselé.
- > Pour un velouté « printanier » : remplacer le potimarron par des petits pois et des courgettes, en ajoutant un peu de menthe. Servir frais avec une filet de crème, quelques lamelles de radis et copeaux de parmesan.



La qualité a un nom