

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET ASPERGES AUX CREVETTES

TAILLE MANNEQUIN

15 mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes



PRÉPARATION

Epluchez et émincez les oignons et les asperges. Faites-les revenir à feu moyen dans un peu de beurre, dans une cocotte assez grande. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en dés de 3 cm de côté et ajoutez-les aux légumes. Faites revenir encore quelques minutes. Ajoutez le bouillon, couvrez et portez à ébullition. Pendant ce temps, mélangez le persil et l'huile de pépins de raisin à l'aide d'un mixeur-plongeur. Salez légèrement. Lorsque les légumes sont cuits, mixez la soupe, assaisonnez-la de poivre et sel et passez-la au chinois. Agrémentez la soupe d'un filet d'huile de pépins de raisin au persil et garnissez de quelques crevettes fraîches.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne et de la France

INGRÉDIENTS

- ▶ 4 grosses pommes de terre à potage (600g)
- ▶ 100 g de crevettes
- ▶ 500 g d'asperges
- ▶ 2 oignons
- ▶ 5 dl de bouillon de poisson
- ▶ 1 dl d'huile de pépins de raisin
- ▶ 50 g de beurre salé
- ▶ 1 poignée de persil
- ▶ sel et poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.