



Entrées

Velouté de carottes avec boulettes croustillantes de mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 millilitres de bouillon de poulet
200 grammes de mascarpone
4 centimètres de gingembre (râpé)
1 poignée feuilles de basilic
500 grammes de carottes
2 échalotes (ciselées)
1 cuillère à café de curcumin en poudre
1 cuillère à soupe de curry en poudre
huile de tournesol
poivre
sel

Pour les boulettes

16 petits boules de mozzarella
4 cuillères à soupe de farine
50 grammes de chapelure
1 œuf

Méthode de préparation

Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux. Faites revenir les échalotes avec le gingembre dans de l'huile. Ajoutez les carottes et assaisonnez avec le curry et le curcuma. Versez dessus le bouillon de poule et portez à ébullition. Faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Chauffez un petit fond d'huile de tournesol. Séchez bien les boulettes de mozzarella avec du papier de cuisine. Salez et poivrez. Mettez la farine, l'œuf battu et la chapelure dans 3 petits plats. Passez ensuite les boulettes de mozzarella d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Rôtissez-les ensuite bien dorées dans de l'huile bouillante.

Mixez la soupe puis salez et poivrez-la. Remettez-la sur le feu. En mélangeant incorporez maintenant le mascarpone mais ne portez plus à ébullition.

Répartissez la soupe dans des bols, poivrez et terminez par le basilic. Enfilez chaque fois 2 boulettes de mozzarella sur un bois à brochette que vous servez avec la soupe.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

