



Soupes

Velouté de salsifis avec mini brochette de pintade

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de salsifis (nettoyés)
1 cuillère à soupe d' aneth (hachée)
1 litre de bouillon de légumes
1 décilitre de crème
1 décilitre de lait
20 grammes de beurre
poivre
sel

Pour la pintade

300 grammes filets de pintade
5 cuillères à soupe de farine
5 cuillères à soupe d'eau froide
2 cuillères à soupe de vin blanc
1 blanc d'œuf (battu)
1/2 cuillère à café sel marin
1 cuillère à soupe de cacahuète (hachées fin)
beurre

Méthode de préparation

Tranchez le filet de pintade en morceaux fins et égaux que vous enfilez chacun sur un bois à brochette. Faites une pâte en mélangeant ensemble la farine, l'eau glacée, le sel de mer et le blanc d'œuf. Passez les brochettes de pintade dans la pâte et ensuite dans les cacahouètes. Saupoudrez d'aneth. Cuisez les brochettes 5 minutes dans un peu de beurre.

Coupez les salsifis en morceaux que vous cuisez dans le bouillon avec le lait (ainsi ils restent bien blancs) jusqu'à ce qu'ils soient mous. Mixez. Faites un roux de beurre et de farine puis incorporez-le à la soupe. Ajoutez la crème puis salez et poivrez. Versez la soupe dans de beaux petit plats, saupoudrez d'un peu d'aneth et déposez une petite brochette par-dessus.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

