

Velouté de poivron

Source :
CUISINE BY LIGNAC
juillet/août 2009, n° 15

Par rapport à la recette initiale, j'ai revu les quantités de certains ingrédients notamment le fromage frais qui prenait trop sur le goût du poivron.

Recette que j'ai proposée en mise en bouche mais qui peut tout à fait être présentée en entrée en augmentant les quantités

Composition

pour 6 à 8 mises en bouche

2 poivrons jaunes
1 portion individuelle de fromage frais à l'ail et aux fines herbes
1 oignon blanc
30 à 40 cl d'eau
1/2 cube de bouillon de légumes
Huile d'olive
Sel, poivre

Ustensiles : 1 couteau, 1 économe, 1 casserole, 1 mixeur plongeant, 1 verre doseur



® Photo et texte réalisés par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Oter le pédoncule des poivrons, les découper en suivant les rainures. Retirer les pépins et les membranes blanches, les rincer sous un filet d'eau froide.

Les peler délicatement avec un économe et les couper en gros morceaux. Réserver quelques petits dés.

Peler et émincer l'oignon.

Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile d'olive, mettre l'oignon à dorer puis ajouter les morceaux de poivron et laisser dorer 5 minutes.

Couvrir d'eau, porter à ébullition et ajouter le 1/2 cube de bouillon de légumes. Couvrir et laisser cuire à petits bouillons une quinzaine de minutes.

Ajouter alors le fromage frais et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Retirer la moitié du bouillon de la casserole et réserver. Mixer le poivron avec le reste de bouillon et rajouter du liquide pour obtenir l'épaisseur souhaitée : le velouté ne doit pas être trop liquide.

Goûter et assaisonner si nécessaire.

Servir parsemé des petits dés de poivron réservés.