

VELOUTE D'ÉCHALOTES AUX PERLES DE RICOTTA PISTACHEES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn

Pour une vingtaine de tasses:

250 g d'échalotes

30 g de beurre

Quelques cuillérées à café de ricotta

30 g de raisins secs blonds

15-20 g de pistaches réduites en poudre

40 cl de bouillon de volaille ou de légumes maison ou en tablette

1 pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre

Peler les échalotes et les émincer. Dans une casserole, à feu pas trop chaud, les faire revenir dans le beurre pendant une dizaine de minutes. Couvrir avec le bouillon en ajoutant les raisins secs et laisser mijoter une petite demi-heure à couvert avant de mixer pour obtenir une crème très fine. Assaisonner de sel et de poivre (cubèbe pour moi).

Pendant la cuisson du velouté, écraser la ricotta à la fourchette en ajoutant sel et piment d'Espelette (goûter pour équilibrer la saveur pimentée à la douce ricotta!). Façonner des petites boules et les rouler dans la poudre de pistache. Les réserver au frais.

Au moment de la dégustation, réchauffer le velouté, le verser dans les tasses et garnir avec une boule de ricotta pistachée.