

COCOTTE DE VELOUTE DE LEGUMES ET QUENELLE DE CHEVRE FRAIS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 cocottes (ou 4 assiettes):

- 2 carottes des sables (moyennes)
- 2 courgettes
- 4 oignons nouveaux avec les tiges
- 1 pomme de terre
- 2 côtes de céleri
- 2 càs de fromage frais style Saint-Morêt
- 1 échalote émincée
- 2 càs de ciboulette ciselée
- 1 Petit Billy ou 2 crottins de Chavignol très frais
- Un peu d'huile d'olive
- Sel et poivre

Laver et parer les légumes.

Eplucher les carottes mais pas les courgettes. Les couper en rondelles. réserver.

Emincer les oignons, tailler le céleri en petits dés. Faire fondre ces deux derniers dans un peu d'huile d'olive, ajouter les courgettes, les carottes et la pomme de terre. Couvrir d'eau, porter à ébullition puis baisser le feu.

Laisser cuire une vingtaine de minutes.

Incorporer le fromage frais et mixer ou passer au blender. Rajouter un peu d'eau selon la consistance désirée puis rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Pendant la cuisson du potage, ciseler très finement (moins d'un mm d'épaisseur) le vert des 4 tiges d'oignons. Ecraser le chèvre à la fourchette pour l'assouplir, ajouter les tiges d'oignons, l'échalote et la ciboulette, saler et poivrer. Réserver au froid.

Dressage:



Répartir le velouté très chaud dans les cocottes (ou les assiettes), façonner une belle quenelle avec le chèvre et la déposer au milieu de la soupe chaude.