

## Potages, soupes, veloutés, crèmes

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

### Velouté de topinambours (Recette de la Maison d'Aurette)

#### Ingrédients

1kg de topinambours  
Graisse de canard ou de foie gras « le must »  
1 bon bouillon (quantité doit affleurer les topinambours mais pas les recouvrir)  
Une bonne noix de beurre  
Sel, poivre

#### Préparation

Eplucher les topinambours, les couper en petits morceaux de taille égale (pour la cuisson)  
Faire revenir les topinambours à feu moyen dans la casserole de cuisson en le salant légèrement dans la graisse de canard ou de foie gras, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés  
Ajouter le bouillon, cela doit cuire 20 minutes environ (il faut que la cuisson soit suffisamment rapide afin d'éviter une légère amertume)  
Passer au mixer finement afin d'avoir un velouté, ajouter le beurre juste avant de servir.

### Velouté de courgettes au fenouil chips de parmesan « Elle n° 10 page 109 »

#### Ingrédients : pour 6 personnes

5 courgettes  
1 bulbe de fenouil  
1 c à café de pastis  
1 c à café de jus de citron  
2 c à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre  
50 gr de parmesan râpé « facultatif »

#### Préparation :

Lavez les courgettes  
Avec un économe épluchez-les en laissant des lanières de peau coupez-les en rondelles  
Lavez le fenouil, ôtez les premières feuilles et coupez-le en morceaux  
Faites cuire ces légumes dans ½ litre d'eau pendant 30 minutes  
Salez, poivrez.  
Mixez les légumes avec leur eau de cuisson, ajoutez le pastis, le jus de citron et l'huile d'olive  
Mixez longtemps pour obtenir un beau velouté  
Goûtez pour vérifier l'assaisonnement  
Préparation des chips de parmesan :  
Étalez les petit tas de parmesan râpé sur une assiette recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère à café laissez fondre au four à onde « surveillez » les chips durcissent dès leur sortie en refroidissant, les décollez avec une spatule. Les mettre à refroidir sur un cylindre (rouleau à pâtisserie...)

### Crème au potiron (Recette de Joël Robuchon)

#### Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 kg de pulpe de potiron, pelé, coupée en cube  
1 l de bouillon de volaille  
2 c à c de sucre en poudre  
2 c à s de maïzena (personnellement je ne mets pas de maïzena)  
30 cl de crème fraîche  
90g de beurre très froid coupé en morceaux

Sel fin et poivre blanc du moulin

### **Préparation**

Mettez les morceaux de potiron dans une grande casserole, ajoutez le bouillon et le sucre

Si vous ne voulez pas mettre de maïzena il vous suffira de réduire la quantité de bouillon, ne pas couvrir vos cubes de potiron, mettre le bouillon juste en dessous de la dernière couche

Couvrez et portez à ébullition puis comptez 18 minutes de cuisson à petits bouillons (le potiron doit cuire rapidement pour ne pas devenir amère)

Lorsqu'il est cuit, mixez ajoutez la crème, portez de nouveau à ébullition puis mixez de nouveau tout en ajoutant le beurre très froid en morceaux. Le potage doit avoir une consistance crémeuse et velouté

Faites réchauffer le potage sur feu doux, goûtez pour rectifier l'assaisonnement

### **Le + Au lard virtuel 2 méthodes :**

#### **1°) Chantilly au lard**

La veille ou le matin pour le soir. Faites cuire 100g de lard fumé dans 50 cl de crème liquide entière environ 15 minutes, opération délicate et sous surveillance constante car la crème monte très vite Laisser refroidir, puis mettre votre préparation dans une boîte fermée au frigo. Et, votre siphon si vous en avez un ou votre récipient qui servira à monter votre chantilly.

Le lendemain, enlever le lard, filtrer la crème, introduire votre crème dans le siphon et remettre celui-ci au réfrigérateur. Ou montez votre chantilly de façon traditionnelle.

Dressage : Siphonner ou déposer votre chantilly au lard sur chaque bol de soupe

#### **2°) A l'écume de lard de Marc Veyrat**

Ingrédients : 100 g de lard fumé, 500 g de bouillon de légumes, 400 g de lait écrémé, 5 g de sucre semoule, 5 feuilles de gélatine.

Faire revenir à sec le lard fumé. Ajouter le bouillon de légumes. Réduire aux 3/4. Incorporer le lait écrémé et le sucre semoule. Porter à ébullition. Mixer puis filtrer. Laisser refroidir à température ambiante. Ajouter les feuilles de gélatine que vous aurez préalablement trempées dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Mixer.

Introduire cette préparation dans un siphon. Bien agiter. Laisser reposer au freezer pendant 20 minutes.

Dressage: Siphonner avec l'écume de lard sur chaque bol (3 cm de haut).

### **Potage Saint Germain «Recette de André Guillot »**

#### **Ingrédients :**

2 blancs de poireaux

1 oignon moyen

1 cœur de laitue

100 gr de beurre

200 gr de petits pois surgelés

½ l de bouillon de volaille

100 gr de pain rassis

½ l de crème fraîche

Sel, poivre, une pincée de sucre

**Préparation :** Cuisson : 55 à 60 mn.

Emincer les blancs de poireaux, l'oignon et le cœur de laitue. Faire fondre avec le beurre.

Au bout de 5 mn, ajouter les petits pois surgelés, le bouillon et le sucre. Cuire 40 mn.

Ajouter le pain rassis. Cuire encore 10 mn.

Mixer l'ensemble avec la crème épaisse.

Facultatif : passer à la passoire fine.

Donner à nouveau un tour d'ébullition. Rectifier l'assaisonnement et servir.

## Velouté aux deux céleris, tartines d'ail à l'huile d'olive

### Ingrédients :

500 g de céleri-rave  
3 petites côtes de céleri branche  
½ l de bouillon de volaille ou de légumes  
2 dl de crème liquide  
Pain, ail, huile d'olive

### Préparation :

Peler le céleri-rave, le couper en petits cubes  
Détailler 2 côtes de céleri branche en lamelles  
Verser le bouillon dans une casserole, porter à ébullition

Ajouter les deux céleris et laisser cuire 20 à 25 mn jusqu'à ce qu'ils soient très tendres

Hors du feu, mixer pour obtenir un velouté épais

Goûter, saler et poivrer si nécessaire

Ajouter la crème et mélanger à feu doux

Epluchez l'ail

Couper la côte de céleri restante en fines lamelle, et parsemez sur le velouté au moment de servir

Faire griller les tranches de pain, frottez-les à l'ail, mettre un filet d'huile d'olive

## Velouté d'orties ou de fanes de radis (Recette de la Maison d'Aurette)

### Ingrédients

1 gros saladier de feuilles d'orties jeune ou de fanes de radis bio  
2 à 3 oignons  
Huile d'olive  
1 litre de Bouillon de volaille  
70g environ de pain blanc rassis coupé en petit morceaux  
20 cl de crème fraîche liquide

### Préparation

Laver, sécher les feuilles d'orties ou fanes de radis

Faire fondre les oignons émincés dans l'huile d'olive

Ajouter les feuilles ou fanes, les faire fondre, puis ajouter le bouillon et le pain rassis

Laisser cuire 20 minutes, mixer, ajouter un peu de crème fraîche, mixer de nouveau

Vous pouvez, mais seulement pour les feuilles d'orties ne mettre que les ¾ des feuilles à cuire et les feuilles restantes crues au moment du service.

## Gaspacho à la tomate (Robuchon par patricia wells page 40)

### Ingrédients : pour 4 personnes

1 kg de tomates équeutées, pelées, épépinées et concassées  
25 cl d'eau  
6 cl de très bon vinaigre de xérès  
6 cl de concentré de tomates  
Sel fin  
Tabasco  
1 ou 2 tiges de basilic frais  
1 poivron rouge, équeuté, épépiné et finement émincé  
1 concombre pelé, épépiné et finement émincé

### Préparation :

Mettre les tomates concassées dans un robot ménager et mixez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée fine.

Ajoutez l'eau, le vinaigre, le concentré de tomates, du sel et du tabasco.

Mixez encore pour bien mélanger.  
Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.  
Vous pouvez préparer le gaspacho jusqu'à cette étape 4 heures à l'avance.  
Couvrez le récipient et mettez-le au réfrigérateur.  
Au moment de servir, ajoutez le poivron et le concombre en garniture.  
Ciselez les feuilles de basilic et parsemez-les sur le dessus.  
Servez aussitôt

## Soupe de poisson rapide



### Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de soupe de poisson  
1 boîte de bisque de homard  
3 à 4 gousses d'ail (suivant vos goûts)  
1 œuf  
Huile d'arachide  
Pain + ail  
Petits piments pilés graines retirées ou piment d'Espelette en poudre

### Préparation

Prélever 1 c à s de bisque de homard, réserver  
Préparer la soupe et la bisque comme indiqué sur les boîtes, mélanger  
Monter une mayonnaise à l'ail et au piment, assaisonner suivant vos goûts, ajouter à la fin la c à s de bisque de homard non diluée  
Faire griller des tartines de pain et les frotter d'ail

Servir la soupe bien chaude accompagnée de sa rouille et des tartines de pain grillé à l'ail