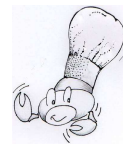


MOMENTS DE DOUCEUR : VELOUTES ET POTAGES



Velouté belge de crevettes grises

Temps : 40 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 litre d'eau (4 personnes)
- 250 g de crevettes grises
- 2 cuillères à soupe d'algues en paillettes, un peu de poivre de mer, 1 morceau de 20 cm d'algue de kombu sec, sel
- 2 carottes, 1 oignon, 1 pomme de terre, quelques brins de persil
- 40 g de beurre demi-sel, 30 g de crème de riz, ½ verre de lait



PRÉPARATION

- Préparer le bouillon : mettre dans un faitout 1 litre d'eau, 2 cuillères à soupe d'algues en paillettes, le morceau de kombu sec de 20 cm, un peu de poivre de mer, du sel et les têtes de crevettes grises.
- Faire cuire le bouillon pendant 3/4 h puis le filtrer et le réserver.
- Décortiquer les crevettes (si elles sont crues les mettre à cuire 1 min dans un peu du bouillon).
- Hacher les carottes, l'oignon et la pomme de terre. Les faire revenir au beurre puis les cuire dans le bouillon pendant 10 minutes.
- Ajouter la moitié du persil haché, la moitié des crevettes et mixer le tout.
- Tamiser la crème de riz pour éviter les grumeaux. La mélanger au lait puis au bouillon et porter à ébullition (la crème de riz peut être remplacée par 1 cuillère de maïzena).
- Servir aussitôt en décorant chaque assiette avec le reste des crevettes et de persil.
- Vous pouvez servir ce potage accompagné d'une rouille et de croûtons.

NOTRE AVIS

Agréable velouté printanier à saveur iodé et délicate.

Recette Hubert Grall
Mise en Page Claudine Robichon