

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 P.



SYLVANER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

VELOUTÉ DE COURGETTES À L'AIL

Ingrédients

- Huile de colza
- Sel, poivre
- 4 courgettes
- 1 échalote
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de romarin
- 750 g de fond de volaille
- 1 botte de persil
- 6 gousses d'ail confit

Progression

- Laver les courgettes, éliminer les extrémités. Râper la moitié d'une courgette et la réserver au frais. Tailler le reste en gros dés.
- Peler et ciseler l'échalote. Chauffer une casserole avec un filet d'huile, y faire suer l'échalote. Ajouter les courgettes, les assaisonner et bien mélanger. Cuire 3 à 4 minutes puis ajouter le laurier et le romarin. Verser le fond blanc et cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
- Pendant la cuisson, laver et essorer le persil et le concassé. Retirer le laurier et le romarin. Mettre le potage et le persil dans un mixeur et mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer la peau des gousses d'ail confites et ajouter la pulpe dans le potage. Mixer à nouveau pour bien incorporer. Rectifier l'assaisonnement.
- Assaisonner d'huile et de sel les courgettes râpées. Mettre dans des bols le potage et parsemer dessus les courgettes râpées.