

Soupe à La carotte et à L'orange

Préparation : 20 '

Cuisson : 35 '

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 gr de carottes

30 gr de beurre

125 ml de jus d'orange

1 à 1,25 l de bouillon de légumes

1 petit oignon grossièrement haché

3 à 4 cuillerées de thym frais hâché ou 1 cc de thym séché

Sel/poivre

Crème fraîche, muscade et thym

1. Peler émincer les carottes. Cuire 10 ' à feu moyen dans une cocotte, avec le beurre, en remuant de temps en temps
2. Ajout le jus d'orange, le bouillon et l'oignon. Porter à ébullition, ajouter le thym, sel poivre.
3. Baisser le feu, couvrir, prolonger la cuisson de 20', jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Laisser refroidir.
4. Passer le mélange au mixeur, en plusieurs étapes. Remettre dans la cocotte, réchauffer. Verser dans les assiettes, déposer une cuillerée et crème fraîche et une pincée de muscade. Garnir d'un petit brin de thym.

Version verrines faites souvent chez nous : la quantité de bouillon indiquée est pour une soupe liquide ; il est prudent de mixer au mixeur plongeant, en laissant en purée, et de rajouter du bouillon si nécessaire.

On met les oignons la plupart du temps en même temps que les carottes.

Pour le jus d'orange, vous avez l'habitude, plutôt mettre avec parcimonie et rajouter.

La crème se met au moment de servir, un nuage par-dessus la purée, et la muscade peut-être servie à part et ajoutée par les convives. Pour le thym en garniture, je fais l'impasse !

Les 2,5 kg de carottes fournies sont très suffisants pour les 35 verrines au format proposé le 16.

Toasts betterave rouge/fromage de chèvre

Ingrédients

Noisettes

Betterave

Chèvre

Crème

Vinaigre balsamique

1. Torrifier les noisettes (four 6, à peu près 5' en surveillant) et les peler à chaud dans un albal

avant de les concasser.

2. Mettre un tout petit filet de balsamique sur les morceaux de betterave en étoile ;
3. Ecraser le fromage de chèvre avec la crème crue, puis mélanger avec un peu de balsamique pour donner un peu de nerf (peut-être un peu d'huile d'olive ?) et étaler sur la betterave ;
4. Enfin parsemer d'un chouïa de noisettes concassées si possible à la main.

Rien n'empêche d'imaginer autre chose avec les mêmes ingrédients, c'est la mélange des saveurs qui est bon, et le risque est que ce soit un tout petit peu sec. Donc si vous voulez faire une mousse de betterave et posez le tout sur des toasts, pourquoi pas ?

Fondue de poireaux en cuillère

Ingrédients

Poireaux
Zestes de citron
Marrons

1. Faire fondre le poireau ;
2. Mettre en cuillère ;
3. Parsemer de zestes de citron et d'éclats de marrons.