



Velouté Choisy



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

1 laitue
 1 blanc de poireau
 50 g de beurre
 50 g de farine
 1 L 1/4 de bouillon de volaille
 1 jaune d'oeuf
 10 cl de crème liquide
 2 tranches de pain de mie
 pluches de cerfeuil
 sel & poivre

Eplucher, laver le poireau, émincer finement le blanc, réserver. Eliminer les feuilles abîmées de la laitue, laver dans plusieurs eaux, couper les côtes des feuilles de laitue, réserver les grandes feuilles vertes pour la chiffonnade et ficeler le restant.

Suer au beurre le blanc de poireau, ajouter la farine, cuire doucement 3 à 4 mn, mouiller petit à petit avec le fond blanc froid en remuant au fouet jusqu'à l'ébullition, ajouter le bouquet de laitue, assaisonner et cuire lentement à couvert pendant 40 mn. Détailler en petits dés le pain de mie, les sauter dans une petite poêle au beurre, réserver sur papier absorbant.

Rouler en cigare les feuilles de laitue, les ciseler finement en chiffonnade. Etuver au beurre et à couvert avec une pincée de sel pendant 10 mn, réserver.

Passer le potage au chinois étamine, le remettre à petite ébullition. Mélanger dans un bol le jaune et la crème puis verser la liaison au potage sans refaire bouillir, ajouter la chiffonnade et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les petits croûtons et pluches de cerfeuil.