

Velouté au Riesling

Ce velouté très parfumé grâce au Riesling pourra être servi seul ou avec quelques pétoncles poêlés. La quantité de crème et de lait est à ajuster selon la puissance du vin.



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

150g d'oignon
150g de blanc de poireau
150g de pommes de terre
30g de beurre
300g d'eau

300g de Riesling
1,5 cube de bouillon de volaille
(ou légume)
150 à 400g de lait
150 à 300g de crème liquide

Mettre les légumes dans le bol de Mister T et **hacher 5 sec vit 5**

Ajouter le beurre et **faire suer 5 mn à varoma vit 3**

Ajouter l'eau, le vin blanc et le cube et **cuire 15 mn à 100° vit 2**

Mixer 1 mn vit 10.

Ajouter le lait et la crème et **réchauffer 5 mn à 100° vit 2**

Rectifier l'assaisonnement.

Poêler les pétoncles encore congelées dans un peu de beurre jusqu'à coloration. Mais attention à la surcuisson.

Décorer de 2 feuilles d'huitre végétal ou à défaut de feuilles de mâche.

A noter : Commencer par ne mettre que 150g de crème et 150g de lait et ajuster selon vos goûts