

Velouté d'endives au bouillon de couscous et noix de Pétoncle

 cuisinedegut.net

Gut

INGRÉDIENTS

Pour 4 Verrines

*6 endives
1 pomme de terre
10 cl de crème liquide
30 cl de Bouillon de couscous (ou 30 cl de bouillon de légumes avec un cuillère à café d'épices à couscous)
150 gr de noix de Pétoncle
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de condiment balsamique blanc
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

- Retirer le dessus du bouillon si celui ci est gras.
- Essuyer les endives, couper les trognons et les couper en rondelles
- Les mettre dans un petit faitout (pour moi le cooking chef)
- Peler la pomme de terre la laver et la couper en morceaux
- Les ajouter aux endives
- Ajouter le bouillon de couscous et un complément d'eau jusqu'au ras des légumes.
- Cuire le tout pendant **30 minutes** après l'ébullition. (Au Cooking : Régler à 110° et mélange 1 pour 40 minutes)
- Une fois la cuisson terminée, verser les légumes et le bouillon dans le blender.
- Mixer à grande vitesse pendant 2 minutes.
- Ajouter la crème, le sucre et le condiment Balsamique blanc
- Mixer à nouveau quelques secondes.
- Verser un léger filet d'huile d'olive dans une poêle
- Essuyer les noix de pétoncle avec un sopalin et faire cuire les nix de pétoncle à feu vif pendant **2 minutes**. Saler et poivrer. Remuer constamment la poêle.
- Verser le velouté dans des assiettes creuses
- Ajouter au centre la moitié des noix de Pétoncles
- Servir et déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Goutez votre velouté avant de mettre le sucre. Ajustez la quantité en fonction de l'amertume que vous trouverez. Les endives sont plus ou moins amères...
- 2- Si vous faites ce velouté qu'avec de l'eau, mettre des épices. Votre velouté ne sera que meilleur !