

Recettes entrées créoles

Velouté de giraumon et patate douce

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 morceau de giraumon de 1 kg environ
- 1 patate douce de 400 gr environ
- 1 pointe de couteau de piments antillais maison
- 1 cuillère à café à poudre à colombo
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de cive ciselé
- Thym
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes + 25 cl d'eau
- 15 cl de crème fraîche

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Eplucher et couper le giraumon et la patate douce en petits cubes.

Verser giraumon et patate douce dans une casserole d'eau salée frémissante et laisser cuire 20 mn environ.

Faire fondre le cube de bouillon de légumes dans 25 cl d'eau.

Eplucher la gousse d'ail, la dégermer et l'émincer grossièrement.

Une fois cuits, égoutter les légumes et les déposer dans le blender.

Saler, ajouter la poudre à colombo, la cive, le persil le thym et l'ail et la pointe de couteau de piments antillais.

Verser le bouillon de légumes sur l'ensemble.

Mixer le tout.

Ajouter la crème fraîche et remixer.

Le velouté est prêt.