

VELOUTÉ CRÉCY AUX ÉPICES DU MONDE

Créé par

Yannick GERMAIN Le Bœuf Rouge* SESSENHEIM

Pour 12 personnes (3 à 4L environ)

- 900 g de carottes épluchées et coupées en gros cubes
- 500 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
- 200 g d'oignons émincés
- 1,5 L de bouillon de légumes
- 50 g de beurre
- 5 dl de crème liquide (si possible à 35%)
- 30 g de gingembre frais râpé
- 1 bonne pincée de cumin en poudre



Préparation

- Faire suer les oignons dans le beurre, ajouter les carottes et les pommes de terre.
- Mouiller au bouillon de volaille et ajouter une pincée de gros sel marin.
- Faire cuire 40' à 45'. Mixer.
- Prélever un peu de velouté, le mettre dans un bol et le mixer avec le gingembre frais. Ajouter dans la marmite avec le reste du velouté, ajouter également la pincée de cumin et laisser infuser 15'.
- Ajouter alors la crème et donner un coup d'ébullition
- Remixer puis passer au chinois.
- Vérifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Le conseil du chef : Déposer sur l'assiette de velouté une coquille St Jacques poêlée ou une langoustine cuite à la vapeur ou bien quelques dés de fromage de chèvre.



*Marcher avec
des personnes
en détention*

Pour accompagner, grâce à des journées de marche, le retour à une vie sociale normale et la réinsertion de personnes en fin de peine, ont été financées pour les 3 années à venir 5 randonnées de 3 jours pour une douzaine de marcheurs (dont la moitié de la société civile) afin de permettre un échange structurant et une projection vers une nouvelle page de vie à construire.