

Recette

Lab

du CULINAIRE



Velouté de pain rassis

Préparation :

1. Coupez la baguette rassie en gros morceaux et faites-les tremper dans le lait puis ajoutez de l'eau à hauteur pour ramollir.
2. Coupez l'oignon, la gousse d'ail et l'échalote puis faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre. Ajoutez le thym, le vin blanc et laissez mijoter à feu moyen.
3. Ajoutez le pain ramolli et recouvrez à hauteur du mélange eau/lait. Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes.
4. Ajoutez la crème et mixez pour obtenir la texture d'un velouté. Vous pouvez passer la crème au tamis avant de la mettre dans un siphon pour la rendre pour aérolienne (optionnel).
5. Vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive et d'herbes fraîches finement ciselés (ciboulette, basilic persil).
6. **Servez et surtout dégustez**



Temps de préparation : 15 mn



Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 baguette rassie
- 25 cl de lait entier
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 15 gr de beurre
- 1 branche de thym
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de crème
- Sel
- Poivre



COLOMIERS

