

v



28.12.2013 - POTAGE DE FÊTE

Velouté d'artichauts aux truffes

Un *velouté* tendre, crémeux et très chic ; tout à fait indiqué pour ouvrir le bal de vos *repas de fêtes* et séduire tous les gourmets réunis autour de votre table.

Type	Artichaut - Entrée de fêtes et Noël - Potage - Potage de fête - Recette de fête - cuisine de fête - Recette de Noël - Truffe - Velouté
Difficulté	Facile
Durée	Préparation : 30 mn – Cuisson : environ 15 à 20 mn

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de cœurs d'**artichauts** cuits (épicerie fines, en hiver)
- 30 à 50 g de **truffe** melanosporum
- 50 cl d'un bon **bouillon** de **légumes** (préparé)
- 75 g de **beurre** doux
- 2 à 3 cuillères à soupe de **mascarpone** frais
- Sel
- **Poivre noir** du moulin

Ustensiles :

- Un mixeur électrique vertical
- Une râpe verticale (grille pour trancher finement)

Préparation

Préparation

- Trancher très finement la truffe à l'aide de la râpe (ou d'un petit couteau bien affûté). Réserver au frais.
- Porter le bouillon de légumes à ébullition, sur feu moyen.
- Pendant ce temps, réchauffer les cœurs d'artichauts dans un petit volume d'eau très légèrement salée pendant 5 à 8 mn ; sur feu doux.
- Egoutter les artichauts, puis les ajouter au bouillon.
- Retirer le bouillon du feu, puis mixer le tout à l'aide du mixeur vertical jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Ajouter ensuite au potage le beurre (détaillé en petits morceaux) et le mascarpone.
- Mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée et homogène.

Présentation :

- Répartir le velouté bien chaud dans des bols ou des assiettes de service creuses préchauffés.
- Assaisonner selon vos préférences et servir avec de belles lamelles de truffe.
- A déguster aussitôt.

Suggestions

Accompagnez ce délice de quelques petits toasts à la **tapenade** d'**olives noires**.

Plus d'infos

Recettes de veloutés

- Cappuccino de patate douce aux carottes et bacon
- Crème de tomate au basilic et aux oignons rouges
- Soupe de potiron, crème glacée au foie gras
- St-Jacques en velouté de chou-fleur

- Velouté à l'oeuf poché et au coriandre
- Velouté d'aubergine, aux haricots et à la ricotta
- Velouté aux fromages (camembert et boursin)
- Velouté aux pointes d'asperges
- Velouté blanc aux asperges et amandes
- Velouté d'artichaut au foie gras
- Velouté d'asperges aux langoustines
- Velouté d'ail
- Velouté de butternut aux châtaignes
- Velouté de canard aux morilles, servi en coque de pommes de terre
- Velouté de carottes au gingembre
- Velouté de carottes aux langoustines rôties
- Velouté de potirons et carottes au cumin
- Velouté de céleri au cresson et lard
- Velouté de céleri aux morilles
- Velouté de céleri-rave aux cèpes de Bordeaux
- Velouté de champignons à l'ail
- Velouté de châtaignes aux truffes et foie gras
- Velouté de chicons (endives) à la Mimolette
- Velouté de chou vert au persil plat
- Velouté de chou-fleur aux sardines truffées
- Velouté de chou-fleur caramélisé
- Velouté de choux de Bruxelles aux lardons grillés
- Velouté de courgettes au curry
- Velouté de courgettes au fromage Vache qui rit
- Velouté de Courgettes façon Cappuccino
- Velouté de cresson aux pétoncles
- Velouté de cresson et céleri
- Velouté de crevettes grises aux asperges vertes
- Velouté de fanes de radis au chorizo
- Velouté de fenouil au chèvre frais
- Velouté de foie gras aux deux figues
- Velouté de fonds d'artichaut au vieux parmesan et foie gras
- Velouté de jeunes navets aux noix de Saint-Jacques
- Velouté de lentilles
- Velouté de lentilles corail au lait de coco.
- Velouté de navet au pecorino
- Velouté de navet jaune à la crème battue à la sauge
- Velouté de palourdes et de praires
- Velouté de petits pois au jambon Serrano
- Velouté de petits pois au lard croustillant
- Velouté de poire à la vanille et au miel
- Velouté de pois chiches aux épices orientales
- Velouté de pois chiches aux magrets fumés
- Velouté de potimarron au gingembre
- Velouté de potiron au bacon et à l'avocat
- Velouté de potiron au safran
- Velouté de radis roses au fromage blanc
- Velouté d'oseille, épinards et pissentits au chorizo
- Velouté froid de lentilles et crème au curry
- Velouté glacé d'avocats aux poivrons et poivre rose
- Velouté glacé de petits pois à la menthe fraîche
- Velouté glacé de poivrons, feta et pignons
- Velouté mousseux de champignons
- Velouté d'orties
- **Toutes les préparations de veloutés**

<http://www.epicurien.be/blog/recettes/potages-soupes/veloutes/veloutes-artichauts-aux-truffes.asp>

Copyright 2004- 2006 Epicurien.be - Wonderweb sprl