

*Soupes chaudes*

# Velouté de persil et mangue liquide


**55 min 40 min 15 min**
**TEMPS TOTAL**
**PRÉPARATION**
**CUISON**
**0**
**REPOS**
**185**
**CALORIES**

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Velouté de persil**

2 botte(s) **Persil plat**  
1 **Pomme(s) de terre**  
1 litre(s) **Fond blanc de volaille**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

**Billes de mangue**

20 cl **Coulis de mangue**  
1 **Yaourt**  
6 g **Alginate de sodium**

**Étape 1**

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Tailler les pommes de terre en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 3 Hacher grossièrement le persil. Réserver.

**Étape 2**

Cuisson des pommes de terre

- 1 Verser de l'huile au fond d'une casserole et faire revenir les pommes de terre sans trop les colorer.
- 2 Au bout de quelques minutes, ajouter le fond blanc de volaille aux pommes de terre. Laisser cuire entre 10 et 15 minutes.

**Étape 3**

Réalisation des billes de mangue

- 1 Mettre le yaourt nature dans un ramequin. Le mélanger avec le coulis de mangue.
- 2 Mélanger l'alginate de sodium dans l'eau à l'aide d'un mixeur plongeant. Le liquide doit être épais et opaque.

- 3** Verser l'alginate de sodium dans un ramequin. Remplir un autre ramequin d'eau.
- 4** Prélever un peu de yaourt à la mangue avec une seringue. Plonger la seringue à la verticale jusqu'au fond du ramequin contenant l'alginate de sodium, et appuyer pour libérer du yaourt en relevant légèrement pour former des billes.
- 5** Le yaourt à la mangue est emprisonné dans une capsule de gel. Puis prélever les billes au fond du ramequin à l'aide d'une cuillère et les plonger dans le ramequin rempli d'eau.

#### **Étape 4**

##### Finitions

- 1** Sortir les pommes de terre du feu et les verser dans le mixeur avec le bouillon. Elles doivent être fondantes.
- 2** Ajouter le persil concassé. Mixer. Assaisonner avec une pincée de sel et de piment d'Espelette. Mixer à nouveau quelques secondes.
- 3** Ajouter le persil aux pommes de terre hors du feu pour garder toute sa couleur et son goût.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1** Verser le velouté dans deux bols placés sur une assiette de dressage.
- 2** Retirer délicatement les billes de l'eau. Retirer l'excédent d'eau en passant délicatement sur du papier absorbant. Disposer les billes dans le velouté.