

Soupes chaudes

Velouté d'ail à la mousse de chèvre



3h15 **30 min** **45 min** **2h** **347**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Velouté d'ail

16 **Gousse(s) d'ail**
75 cl **Bouillon de volaille**
25 g **Beurre**
1 **Pomme(s) de terre**
1 branche(s) **Thym**

Mousse de chèvre

200 g **Chèvre frais**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 cl **Lait demi-écrémé**
4 tige(s) **Basilic**
1 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Préparation de la mousse de chèvre

- 1 Faire chauffer le lait sur feu doux.
- 2 Quand il commence à fumer, intégrer les feuilles de basilic.
- 3 Doser le basilic à sa convenance.
- 4 Laisser infuser à couvert pendant 10 minutes hors du feu.
- 5 Quand le lait a infusé, retirer les feuilles de basilic avec une écumoire
- 6 Presser l'ail à l'aide d'un presse-ail au dessus de la préparation.
- 7 Ajouter le chèvre frais puis la crème liquide.
- 8 Mixer le tout au mixeur plongeant.
- 9 Une fois mixé, verser le mélange dans le siphon.
- 10 Pour plus de facilité, transvaser la crème dans un bec verseur avant de la verser dans le siphon.
- 11 Quand la crème est versée, ne pas refermer le siphon pour qu'elle puisse refroidir.
- 12 Réserver le siphon au frais.

Étape 2

Préparation du velouté d'ail

- 1 Couper l'ail en deux avec un couteau d'office et retirer le germe.
- 2 Pendant la cuisson, l'ail perd en puissance, on peut donc en mettre une bonne quantité. Attention cependant à l'ail frais, beaucoup plus fort, qu'il faut doser avec parcimonie.
- 3 Pour reconnaître un ail frais, vérifier la couleur de son germe. Il doit être bien blanc et pas encore vert.
- 4 Éplucher l'échalote et retirer la première couche avant de la couper dans la longueur.
- 5 L'émincer puis la réserver avec l'ail.
- 6 Éplucher la pomme de terre et la tailler en cubes.
- 7 La couper d'abord en tranches, puis en bâtonnets avant de le détailler en cubes.
- 8 Réserver les cubes dans un saladier.
- 9 Mettre une casserole sur le feu et y verser le beurre.
- 10 Ajouter un peu d'huile d'olive pour éviter au beurre de noircir.
- 11 Quand le beurre a fondu, verser les échalotes et les faire suer.
- 12 Ajouter l'ail et le faire revenir.
- 13 Mettre ensuite les pommes de terre.
- 14 Après quelques minutes de cuisson, ajouter le bouillon.
- 15 Dans un premier temps, ne pas mettre la totalité du bouillon. On utilise le reste plus tard pour plus ou moins diluer le velouté.
- 16 Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux une vingtaine de minutes.
- 17 Au milieu de la cuisson, intégrer le thym qui va donner du goût au bouillon.

Étape 3

Mixage du velouté et réalisation de la chantilly

- 1 Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau dans la pomme de terre et l'ail. Si elle ne rencontre pas de résistance, on peut arrêter la cuisson.
- 2 Sortir la casserole du feu et y intégrer la crème liquide.
- 3 Retirer les branches de thym.
- 4 Mixer au mixeur plongeant directement dans la casserole.
- 5 Vérifier la consistance puis passer la préparation au chinois.
- 6 S'aider de la maryse pour faire passer le mélange au travers du chinois.
- 7 Sortir le siphon du réfrigérateur et le refermer en vissant le couvercle.
- 8 Ajouter la cartouche de gaz dans l'embout et la visser jusqu'à entendre le bruit de pression.
Secouer le siphon à la verticale.

9

10

Choisir la douille adéquate et la visser sur le haut du siphon.

Étape 4

Dressage

1

Dresser le velouté d'ail dans des verrines ou de jolis bols.

2

Déposer la chantilly de chèvre sur le dessus avec le siphon.

3

Assaisonner de poivre noir.

4

Décorer d'un peu de thym frais puis déposer une branche de thym sur le plat.