

VELOUTÉ DE PINTADE ET LÉGUMES DU POTAGER *avec son nuage au curry*

INGRÉDIENTS

Nuage au curry

- 1 tasse de crème 35 % à fouetter
- 1 c. à thé de poudre de curry
- 1 pincée de sel

Velouté de pintade

- 1 carotte, coupée en dés
- 1 branche de céleri, coupée en dés
- 1 petite tomate (facultatif), en dés
- 1 petit blanc de poireau, émincé
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe d'herbes fraîches (persil, laurier, thym)
- Environ 1 litre de bouillon de pintade ou de poulet
- Viande de pintade (ou de poulet) récupérée d'un bouillon maison
- 1 tasse de crème 15 % à cuisson
- 3 c. à soupe de fécule de maïs diluée dans un peu d'eau
- Sel, poivre, 1 goutte de Tabasco (au goût)

PRÉPARATION

Nuage au curry

1. Dans un bol bien froid, verser la crème 35 %, ajouter le curry et une pincée de sel.
2. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme qui se tient au fouet.
3. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Velouté de pintade

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les légumes (carotte, céleri, poireau, et tomate si utilisée) et faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres.
3. Verser le bouillon de pintade (ou de poulet), ajouter les herbes, puis porter à ébullition.
4. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes.
5. Ajouter la crème 15 %, la viande effilochée de pintade ou de poulet, puis assaisonner avec sel, poivre et une goutte de Tabasco.
6. Épaissir le velouté en ajoutant progressivement la fécule de maïs diluée, en fouettant bien pour éviter les grumeaux.
7. Poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu'à obtenir une texture veloutée et onctueuse.

Service

1. Verser le velouté bien chaud dans des bols.
2. Déposer délicatement une cuillerée de nuage au curry sur le dessus.
3. Servir aussitôt, accompagné d'un bon pain frais.