

RECETTE

VELOUTE DE GIRAUMON



Ingrédients (4p.)

- 1 oignon
- 1 feuille de bois d'inde
- 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes
- 800g de giraumon
- 20g de beurre
- 60 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre
- Persil Ducros
- Paprika Ducros
- 1 paquet de lardons



Velouté de giraumon

PRÉPARATION

- Epluchez le giraumon, épépinez-le et ôtez les filaments. Coupez-le ensuite en dés. Emincez finement l'oignon et écrasez l'ail.
- Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons 2 minutes, sans ajout de matière grasse. Retirez-les de la poêle et mettez-les à égoutter sur du papier absorbant.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte (ou une grande casserole) et faites revenir l'oignon, l'ail et le persil pendant 4 mn. Ajoutez le giraumon et laissez fondre doucement.
- Versez l'eau, ajoutez le cube, le bois d'inde, salez et poivrez légèrement. Laissez cuire environ 15 minutes à couvert.
- Passez le contenu de la cocotte au moulin à légumes ou au mixeur (pensez à enlever la feuille de bois d'inde).
- Remettez la soupe dans la cocotte, ajoutez les lardons et laissez-la réchauffer 4 mn environ. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez cette soupe en la saupoudrant de paprika dans chaque bol.

Bon appétit !