



Veloutée de patates douces

avec chips de choux de Bruxelles

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

2 oignons jaunes
1.100 g de patates douces
100 g de céleri
2 carottes
huile d'olive
200 ml de vin blanc
1.000 ml de bouillon
200 ml de crème d'avoine
1/2 c. à c. de piment

Pour les chips de choux de Bruxelles

200 g de choux de Bruxelles
huile neutre
1 c. à c. d'ail en poudre
½ c. à c. d'acide citrique
1/2 c. à c. de pimenton (poudre de paprika fumé)
gros sel marin

MODE DE PRÉPARATION

- Couper les légumes en petits cubes.
- Verser l'huile dans une casserole chaude et faire revenir les légumes à feu moyen pendant 3 minutes. Remuer de temps en temps.
- Déglaçer avec le vin blanc et verser le bouillon et la crème d'avoine. Assaisonner de piment et laisser mijoter 15 minutes avec un couvercle fermé et à feu moyen à doux.
- Réduire ensuite en fine purée dans un blender à grande vitesse ou avec un mixeur-plongeur et assaisonner de sel.
- **Pour les chips de choux de Bruxelles**
 - Préchauffer le four à 180 °C à chaleur tournante.
 - Couper généreusement le trognon des choux de Bruxelles. Faire une entaille avec un couteau-éplucheur court et détacher les feuilles.
 - Sécher les feuilles en les tamponnant et les mélanger avec l'huile et la poudre d'ail. Les déposer, côté ventre vers le haut, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire à mi-hauteur pendant 10 à 12 minutes. Vérifier que rien ne brûle.
 - Après la cuisson, mélanger avec de l'acide citrique et du sel fumé et servir chaud comme topping de soupe.