

Vichyssoise parfumée au fenouil et dés de queues de langoustines



(our 4 personnes)

*1 gros oignons
3 bulbes de fenouil bien blanc et non filandreux
2 cuillères a soupe de graines de fenouil
½ litre de fond blanc de volaille
½ litre de crème fleurette UHT
2 cuillères a soupe d'huile d'olive
12 queues de langoustines décortiquées*

Émincer finement l'oignon et le faire revenir sans coloration à l'huile d'olive dans une casserole moyenne avec un peu de gros sel.

Ajouter ensuite les bulbes de fenouil épluchés sur le pourtour et émincés finement et les graines de fenouil.

Les faire confire pendant 5 à 8 minutes sans coloration.

Ajouter ensuite le fond blanc de volaille et laisser cuire ¼ d'heure.

Mixer ensuite avec un mixer plongeant.

Ajouter la crème fleurette et laisser cuire 5 minutes, mixer à nouveau et vérifier l'assaisonnement sel et quelques gouttes de tabasco.

Passer ensuite au chinois fin et faire refroidir dans un récipient posé sur la glace, ajouter un peu d'eau s'il est trop épais.

Faire revenir les queues de langoustines à la poêle dans très peu de graisse et les éponger sur papier absorbant. Couper ensuite en petits morceaux et les répartir dans 4 petites tasses ou bols.

Répartir ensuite la vichyssoise dans les bols, il y a possibilité de faire un petit décor (genre spirale) en versant un cordon d'une autre crème de légumes (lentilles) et de saupoudrer d'un peu de ciboulette ciselée et de quelques germes de radis.

Ce potage se sert glacé en été ou chaud en hiver.

Source : Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy
Pour La chronique du lecteur