



POTAGE VELOUTE AUX LEGUMES NOIX ET SA TUILE DE TOMME DE CHEVRE CROUSTILLANTE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn environ (20 + 5)

Pour 6 personnes:

2 courgettes

2 carottes

2 pommes de terre de taille moyenne

1 gousse d'ail

1 oignon émincé

1 càc d'huile de pépins de raisin

50 g de noix en poudre

¾ de l d'eau ou bouillon

6 tranches de tomme de chèvre (4x4x2 mm environ)

6 pincées de sésame doré

Sel et poivre

Huile de noix

Laver et éplucher les légumes sauf les courgettes, les couper en morceaux pas trop gros. Eplucher l'ail et la faire revenir à feu moyen avec l'oignon émincé dans l'huile de pépins de raisin. Ajouter les dés de légumes, la poudre de noix et couvrir avec l'eau ou le bouillon, assaisonner un peu avec de sel, porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes. Au bout de ce temps, mixer le tout pour obtenir un velouté très fin. Réserver et maintenir au chaud.

Chauffer une poêle à feu moyen, faire torrifier le sésame pendant une minute, le réserver sur une soucoupe. Poser les tranches de tomme dans la même poêle (sans augmenter la puissance du feu), saupoudrer chacune d'elles de sésame et laisser fondre le fromage jusqu'à ce qu'il soit doré, retourner avec précaution et laisser cuire quelques secondes la 2^{ème} face de la tuile.

Servir bien chaud en versant quelques gouttes d'huile de noix sur le velouté.