



VELOUTE DE CHAMPIGNONS ET SA QUENELLE DE CORIANDRE ET CURRY



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

500 g de champignons de Paris

1 échalote

1 càc d'huile d'olive

2 dl de bouillon de volaille (maison si possible)

250 g de ricotta (60 g + 190)

2 portions de vache qui rit

2 càs soupe de coriandre fraîche ciselée

sel et poivre et 2 pincées de curry

Peler ou laver rapidement les champignons les couper en 4. Garder les 4 plus gros.

Éplucher et émincer finement l'échalote. la faire revenir dans l'huile pendant 1 mn. Ajouter les champignons et les faire revenir pendant 5 minutes.

Couvrir avec le bouillon et rajouter de l'eau à hauteur. Porter à ébullition et faire cuire et faire cuire 15 minutes.

Ajouter les 60 g de ricotta, le fromage en portions, saler, poivrer, et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème. Réserver.

Au batteur ou au fouet, "battre" la ricotta en lui incorporant le curry et un peu de sel, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et aérée. Réserver.

Couper des lamelles dans les champignons restants et leur faire prendre couleur dans un peu de beurre, les saler et les poser sur un papier absorbant, le temps de servir les assiettes.

Finition:

Servir deux louches dans chaque assiette, déposer une quenelle de ricotta au curry et aux herbes dessus et décorer les ailes d'assiette avec les lamelles de champignons grillées.