

Velouté glacé et épicé aux bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean



Donne 4 portions

Ingrédients

2 tasses de bleuets frais, mis à l'avance au congélateur (cela leur évite de trop cuire) ou tout simplement des bleuets surgelés
1 tasse d'eau
1 petit bâton de cannelle
1 c. à soupe de miel de bleuets
1/2 c. à soupe de gingembre frais, haché finement
1 c. à thé de cardamome
1 c. à soupe de fécule de maïs
2 c. à soupe de lait
1/2 tasse de crème sûre
Décoration: prévoir quelques bleuets frais et 2 c. à soupe de crème sûre

Préparation

Dans un chaudron, porter à ébullition les bleuets, l'eau, le bâton de cannelle, le miel, le gingembre et la cardamome, en brassant à l'occasion. Réduire le feu et laisser mijoter de 1 à 2 minutes.

Retirer la cannelle et réduire en purée au mélangeur pour obtenir une texture onctueuse.

Filtrer le mélange en remettant le liquide ainsi obtenu dans le chaudron.

Incorporer la fécule au lait dans une tasse à mesurer et ajouter à la préparation aux bleuets.

Porter à ébullition en brassant constamment, environ 1 minute, jusqu'à la consistance d'un velouté.

Retirer du feu et laisser reposer 10 minutes. Verser dans un bol, couvrir légèrement et réfrigérer au moins 4 heures.

Avant de servir, bien mélanger avec la crème sûre et verser dans des bols individuels. Pour garder le velouté bien frais, placer les bols dans de grandes assiettes creuses remplies de glaçons.

Déposer une petite cueillère de crème sur le dessus et quelques bleuets en guise de décoration.