

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS

CONDIMENT ACIDULÉ

Recette par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

VELOUTÉ

5 gros artichauts

**150 g de crème Onctueuse
Elle & Vire Professionnel®**

30 g de beurre

200 g d'oignons

200 g de bouillon de légumes

700 g de lait

Fleur de sel

Poivre du moulin

DRESSAGE

**200 g de crème Onctueuse
Elle & Vire Professionnel®**

Croutons dorés

Feuilles de capucines

Oxalis

Huile d'olive

Poivre du moulin

Rucole cress



Velouté d'artichauts

Cuire les artichauts dans l'eau bouillante salée. Refroidir.

Effeuillez afin de récupérer les fonds d'artichauts (il faut en avoir 600 g).

Les couper en gros morceaux. Eplucher et émincer finement les oignons, les faire suer dans le beurre doucement.

Ajouter les fonds d'artichauts, le bouillon de légumes, le lait et la crème, assaisonner et cuire environ 20 min. Mixer et passer au chinois. Vérifier l'assaisonnement.

Réserver au bain marie.

Dressage

Au moment de l'envoi, dresser le velouté, ajouter tous les éléments du dressage et terminer par la crème.

