

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Soupe froide de basilic à la ricotta

Préparation : 15min, Repos : 1h30, Cuisson : 25min, Pour 4 Personnes

Il vous faut : 1 grosse pomme de terre (200g), 20 gros bouquets de basilic, 1 cube de bouillon de légumes, 150g de ricotta artisanale, 2 cuillères à soupe bombées de parmesan fraîchement râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe rases de graines de sésame blanc, sel, poivre.

Epluchez la pomme de terre et coupez-la en petits morceaux. Prélevez les feuilles de basilic, réservez-en quelques-unes.

Dans une casserole, faites revenir la pomme de terre et le basilic avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, pendant 1min. Ajoutez 75cl d'eau et le cube de bouillon, portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire 15min à frémissement.

Au terme de la cuisson, ajoutez le parmesan et mixez. Laissez refroidir la soupe puis placez-la au réfrigérateur.

Faites dorer à sec le sésame quelques minutes. Réservez.

Servez la soupe bien froide dans des assiettes creuses en ajoutant une quenelle de ricotta.

Arrosez avec le reste d'huile d'olive, poivrez puis parsemez de sésame et de feuilles de basilic.