

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES, MINI-CROÛTONS
DORÉS ET LARDONS

Préparation : 30 min, Cuisson : 35 min, Pour 4 personnes

Il vous faut : 1 kg de patates douces, 150g de lardons fumés, 1 oignon, 1 gousse d'ail, $\frac{1}{2}$ baguette de pain, 2 cuillères à soupe de raisins blonds, 1 cuillère à soupe bombée de paprika, quelques brins de coriandre, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, Sel, Poivre.

Épluchez les patates douces et coupez-les en gros dés. Épluchez et émincez l'oignon, faites-les revenir dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les dés de patate douce, couvrez d'eau et laissez cuire 20 à 25 min à partir du frémissement.

Une fois les patates douces cuites, placez-les dans un mixer et mixez, puis versez y l'eau de cuisson petit à petit jusqu'à obtenir un velouté onctueux bien lisse.

Coupez la demi-baguette de sorte à former de très petits cubes. Épluchez et émincez la gousse d'ail. Placez les cubes de pain dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, saupoudrez-les de paprika, ajoutez l'ail et faites-les revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dans une seconde poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, faites revenir les lardons pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés également. Mélangez-les avec les croûtons, ajoutez les raisins blonds et poursuivez la cuisson 2 min.

Remplissez 4 bols de velouté, parsemez du mélange raisins-lardons-croûtons et de feuilles de coriandre ciselées. Salez, poivrez et servez sans attendre.