



The Popott  
Company

Philippe Bellan

Des cours de Cuisine  
Un chef à domicile

06 78 53 59 85

TARARE

thepopottcompany@gmail.com  
www.thepopottcompany.fr

## VELOUTÉ DE VERDURE À L'ANISETTE

( pour 4 Personnes)

### LE PANIER DE L'AMAP

200 de feuilles d'épinards  
100g de fanes de radis bien vertes

### LA RÉSERVE FAMILIALE

300 g de pommes de terre  
300 g de pain en tranches (un peu rassis)  
1 échalote

80 g de beurre  
2 CAS d'huile d'olive  
QS sel, poivre du moulin  
10 cl d'anisette  
1 cube de bouillon de volaille

### PROCÉDÉ

Lavez les feuilles d'épinards et les fanes de radis avec leurs queues. Égouttez les feuilles et les fanes. Otez les queues des épinards et réservez les. Épluchez et lavez les pommes de terre, maintenez les dans de l'eau froide pour qu'elles n'oxydent pas. Épluchez l'échalote puis émincez la. Dans une marmite, fondre le beurre puis suiez l'échalote pendant 2 mn à feu doux. Coupez les pommes de terre en rondelles uniformes, versez sur l'échalote et couvrez avec 3/4 de litre d'eau. Placez dans la marmite le cube de bouillon de poule, couvrez et laissez cuire pendant 20 mn environ à feu doux.

Pendant ce temps, mettre une grande casserole d'eau à bouillir. Salez et à ébullition, plongez les queues des épinards. Laissez bouillir 1 mn sans couvrir, puis plonger les feuilles et les fanes à leur tour. Dès que l'ébullition apparaît, égouttez et refroidissez rapidement pour ne pas perdre cette belle couleur vert sombre. Égouttez et réservez.

Faites griller les tranches de pain dans une poêle avec le beurre et l'huile. Obtenez un pain très grille, presque brûlé. Le goût du pain brûlé se retrouvera légèrement dans le velouté.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans la cuve d'un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant, réduisez en purée fine le bouillon de pommes de terre. Puis verser la verdure dans cette soupe, mixez à nouveau. Chinoisez, parfumez avec l'anisette et rectifiez l'assaisonnement.

Servez aussitôt.



### Suggestion de présentation

#### Astuces

Si le goût de l'anisette ne vous convient pas, remplacez la par 1/2 CAC de carvi en poudre.

L'oseille convient à la place des fanes de radis. Mais attention à l'acidité qu'elle provoque au goût.

Le Bicarbonate de soude est un bon fixateur de couleur et il est bon pour la santé. 1 CAC dans l'eau bouillante suffit.

Le pain dans la soupe sert de liant. Il remplaçait la farine dans les liaisons au Moyen Âge