

Velouté de pâtisson à la coriandre



4 pour
personnes



30' préparation
& cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 pâtisson
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 oignon
- 4 tomates
- 1 L de bouillon de volaille
- 1 bouquet de coriandre
- 1 cui.à.soupe de crème fraîche
- 2 cui.à.soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



- 1 Coupez-le en quatre, enlevez les pépins et faire cuire dans le bouillon de volaille pendant 20 min. Égoutter en gardant le bouillon et enlever la peau.
- 2 Éplucher et émincer l'ail et l'oignon. Épépiner et couper les tomates en quatre.
- 3 Dans une casserole, faire chauffer la matière grasse ; y faire rissoler rapidement l'ail, l'oignon et les tomates. Ajouter la chair de pâtisson, le bouillon de cuisson récupéré et la coriandre ; saler et poivrer et laisser mijoter 10 min.
- 4 En fin de cuisson, incorporer la crème fraîche et mixer finement. Puis ajouter la coriandre fraîchement ciselé dans le velouté.

