

AMBASSADRICE DU SUD MEUSIEN



Sandrine,

notre ambassadrice
«gastronomie».

Chaque mois, retrouvez
ses recettes, ses bons
plans ou ses coups de coeur.

Janvier 2018



La soupe potiron, chèvre et curry et le velouté d'endives à la mimolette...

Mais avant, le saviez-vous?

Il existe à Fouchères-aux-Bois le Pressoir de la Saulx.

Venez avec vos légumes et vos ingrédients et repartez avec votre soupe!

Le pressoir de la Saulx propose toutes transformations de vos fruits et légumes (soupes, compotes, coulis...) nature ou sous forme de recette. Prestations et tarifs à la demande, n'hésitez pas à téléphoner pour tous renseignements, recettes ou idées!

Pressoir de la Saulx

15 rue de la tuilerie - 55500 Fouchères-aux-Bois

Tél. : 03 29 45 84 74

Sur Rendez-Vous - Mini 30kg

La soupe potiron, chèvre et curry :

- 400 g de chair de potiron
- 2 carottes, 2 pommes de terre, 1 oignon
- 1/4 bûche de chèvre
- 5 cl de lait
- 1 c à s huile olive, 3 pincées curry, sel et poivre

- Dans une grande casserole : faites revenir l'oignon émincé dans l'huile.
- Ajouter carottes, pdt et potirons coupés en dés.
- Recouvrez de eau et couvrez.
- Laisser mijoter 30 mn
- Ajouter : lait , curry, sel, poivre
- Mixer, ajouter des dés de chèvre.

le velouté d'endives à la mimolette

- 3 endives, 2 pdt, 2 oignons
- 100 g de mimolette, 60 g de beurre, 40 cl de creme liquide, 20 cl d ebouillon de volaille
- 1 pincée de muscade, sel, poivre

Dans une casserole : oignons, endives, poireau émincés + beurre. Faire revenir 10 mn
Ajouter les pdt en petits dés. Cuire 35 mn,
Ajouter : sel + poivre, le bouillon de volaille et la muscade
Ajouter la crème fraîche, mixer
Agrémenter de mimolette râpée.

Astuce : vous pouvez ajouter des croûtons afin de mettre un peu de croquant dans votre soupe

Bon appétit!