



Velouté de légumes à la coppa et aux pignons torréfiés

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- Une barquette de petits légumes pour soupe Florette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 4 tranches de coppa
- 60 g de pignons
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 filet d'huile d'olive
- 5 cl de crème épaisse
- Coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Déposer les pignons sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.
3. Cuire dans le four quelques minutes jusqu'à coloration.
4. Ciseler finement la gousse d'ail et l'oignon.
5. Ajouter un filet d'huile d'olive dans une cocotte puis faire revenir l'oignon et l'ail ciselés jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le mélange de

légumes pour soupe Florette. Faire revenir 2 minutes puis recouvrir d'eau bouillante. Ajouter un bouillon cube et une branche de thym. Laisser cuire 15 à 20 minutes environ.

6. Ajouter un peu de crème puis mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.
7. Verser le velouté dans des bols, ajouter les tranches de coppa, quelques pignons de pin et quelques feuilles de coriandre.
8. Déguster chaud.

© Florette