



Velouté parmentier-poireaux au jambon Serrano

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 160 gr de jambon Serrano
- 400 gr de pommes de terre à chair fondante
- 2 blancs de poireaux
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Persil plat
- 10 cl de lait 1/2 écrémé
- 2 pincées de sel fin
- 2 tours de moulin à poivre
- 2 poireaux
- 25 gr de beurre demi-sel
- 40 gr de noisettes entières
- 2 cl d'huile de noisette

1. Fendre les blancs de poireaux dans le sens de la longueur et les laver à l'eau avant de les émincer. Éplucher les pommes de terre, les couper en 2 puis en cubes. Émincer les échalotes et éplucher les échalotes.
2. Faire revenir les échalotes et les poireaux pendant 5 à 6 minutes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive ; saler et poivrer. Ajouter les pommes de terre et recouvrir d'eau froide. Laisser cuire pendant 20 min à petite ébullition.

3. Pendant la cuisson des légumes pour le velouté, laver les poireaux entiers et les tailler en 4 dans le sens de la longueur. Faire mousser le beurre demi-sel et y faire suer les poireaux jusqu'à ce qu'ils deviennent très souples. Saler et poivrer.
4. Faire torréfier les noisettes entières dans une poêle à sec, les débarrasser et les hacher grossièrement.
5. Mixer la soupe en ajoutant les feuilles de persil plat et le lait. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
6. Servir la soupe chaude dans des assiettes creuses, enrouler les lamelles de poireaux pour les placer au centre des assiettes. Terminer par quelques tranches de jambon Serrano en chiffonnade et les éclats de noisettes.

Le truc du chef

Pour les poireaux étuvés, choisir les poireaux crayons, ils n'en seront que plus tendres. Déposer le jambon Serrano en chiffonnade sur le velouté juste avant de servir, la chaleur va le faire légèrement fondre, un régal !