



Velouté de tomates au chèvre frais, quenelle de concassé aux deux olives

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps de repos : 5 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la soupe de tomates

- 12 tomates
- 2 gousses d'ail
- 10 g de concentré de tomates
- 25 cl de bouillon de légumes
- 100 g de chèvre frais
- 6 tours de moulin à poivre

Pour la garniture

- 100 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 100 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla
- 50 g de chèvre frais

- 2 échalotes
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 demie botte de basilic
- 6 pincées de sel fin

Pour la soupe de tomates

1. Éplucher l'échalote et l'émincer finement. Peler les tomates et l'ail, puis les hacher grossièrement. Effeuille le basilic, ciseler délicatement les feuilles et hacher finement les tiges.
2. Faire chauffer une casserole et ajouter l'huile d'olive, puis cuire les échalotes avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter alors l'ail, les tiges de basilic hachées et le concentré de tomates, puis poursuivre la cuisson durant 1 min. Ajouter ensuite les tomates hachées, puis le bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 10 à 15 min.
3. Mixer ensuite la préparation avec le chèvre frais jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel ou du poivre si nécessaire.

Pour la garniture

1. Hacher finement les olives noires et les olives vertes.
2. Mélanger le chèvre frais et les olives hachées.

Pour le dressage

1. Versez la soupe dans une assiette creuse, réalisez de belles quenelles avec le mélange ricotta/olives.
2. Disposer sur la soupe chaude, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.

L'astuce du Chef

Ajoutez quelques croûtons de pain à l'ail pour apporter un peu de croustillant.