

Purée de poireau onctueuse aux noisettes

En ce début d'année, pour changer un peu de la sempiternelle purée de pomme de terre, voici une version de purée absolument délicieuse réalisée avec des poireaux. Vous allez vous régaler avec cette purée étonnante dont les enfants adorent la douceur et l'onctuosité.



Purée de poireau aux noisettes

Elle accompagnera avec succès vos poissons, saint jacques ou viandes blanches. Cette recette est facile à réaliser et vous prendra peu de temps.

Ingrédients pour 5 personnes :

- 500 g de blancs de poireaux (utilisez la partie verte

pour une soupe)

- 150 g d'oignon
- 80 g de noisettes émondées – sans la peau- (40 g pour l'infusion et 40 pour la présentation)
- beurre
- 150 cl de crème fraîche liquide
- sel



Ingrédients

Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer. Surveillez les bien de manière à ne pas les brûler!



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Réservez la moitié des noisettes (40 g pour infusion dans la crème) et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et

un petit sac, écrasez grossièrement les 40 g restant (pour le dressage).



Écrasez les noisettes

- Émincez les poireaux en lamelles.



Émincez les poireaux

- Rincez les poireaux sous l'eau.



Rincez les poireaux sous

l'eau

- Émincez les oignons.



Emincez les oignons.

- Faire revenir à feu doux à la poêle les oignons et les poireaux avec une belle noix de beurre. Les poireaux et oignons doivent devenir très tendres et surtout ne pas colorer.



Faire revenir doucement à la poêle

- Pendant la cuisson des poireaux portez la crème à ébullition et plongez y les noisettes torréfiées. Coupez le feu et laissez infuser 15 minutes.



Portez la crème à ébullition
et plongez y les noisettes

- Puis passez la crème au travers d'une passoire pour en ôter les noisettes.



Passez la crème

- Mixez les poireaux avec la crème et une dizaine de noisettes. Commencez par mixer avec un mixeur plongeant puis passez le mélange au blender pendant 5 minute. Vous obtiendrez ainsi une purée très lisse.



Mixez les poireaux



Mixer le tout finement.

Dressage

- Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette.

C'est absolument délicieux!



Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette