Velouté chou rouge et pommes

Aujourd'hui je vous propose un sublime et irréaliste Velouté chou rouge et pommes réalisé très facilement. La couleur va beaucoup amuser vos enfants (ainsi que les grands) et leur apprendre à aimer un légume que l'on mange peu souvent, ce qui est bien dommage.

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.

Velouté chou rouge et pommes

Ingrédients pour 4 personnes

- 90 g d'oignon
- 3 gousses d'ail râpées
- 350 g de chou rouge

- 10 g d’huile d’olive
- 120 g de pomme granny smith et quelques tranches supplémentaires coupées en tous petits dés
- le jus d’un citron
- 500 g de bouillon de légumes
- sel et poivre

Préparation

- Ciselez l’oignon.

Ciselez l’oignon

- Faites le revenir avec un peu d’huile d’olive et l’ail râpé.

Faites revenir l’oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.

Coupez le chou rouge en tranches

- Ajoutez-le aux oignons avec les 120 g de pomme épluché et coupés en morceaux . Mouillez avec 500 ml de bouillon de légume. Cuisez à feu doux à couvert pendant 20 mn puis mixez le tout. Salez et poivrez à votre convenance.

Mixez le tout

- Réalisez une fine brunoise de pommes avec quelques tranches fines; réservez ces dés de pommes en les mélangeant avec du jus de citron pour qu’ils ne s’oxydent pas.

Coupez la pomme en très fine brunoise

- Servez dans vos assiettes et ajoutez les petits dés de pommes que vous avez réservés.

Velouté chou rouge et pommes