

Les recettes de la Cantine de la Fourmi : velouté de poireau au cumin, et brioche perdue

Velouté de poireaux au cumin

En général, pour une soupe pour 5-6, compter 1,2 kg entiers ou 600-700 grammes épluchés, dont 1/4 d'oignons et 1/4 au moins de légumes peu aqueux (pommes de terre, potimarrons, butternut...)

Ici, il y a 150 grammes d'oignons, 150 grammes de pommes de terre et 400 grammes de poireaux.

Faire revenir dans de l'huile d'olive accomodée d'une cuillère à café bien plein de cumin moulu les oignons émincés, les poireaux en fines rondelles et les pommes de terre en petits morceaux.

Ajouter un litre d'eau.

Faire cuire environ 30 minutes, tous les légumes doivent être fondants

Mixer, saler, poivrer, allonger d'eau suivant la texture désirée et servir bien chaud !

Brioche perdue

Pour 8 tranches de brioche : 2 oeufs, 40 grammes de sucre en poudre, 200 ml de lait, 1 trait d'extrait de vanille, beurre ou huile d'olive (pour la poêle)

Battre les oeufs en omelettes avec le sucre. Dans un bol

mélanger le lait et la vanille. Faire chauffer un peu de graisse dans la poêle. Tremper les tranches de brioche d'abord dans le lait vanillé, puis dans le mélange oeuf-sucre. Faire revenir les tranches de brioche à la poêle.