LE DéLICIEUX VELOUTé DE HIGHLAND PARK

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/veloute-highland-park/

Un délicieux velouté comme servi à Highland Park, lieu de la Fusion Food entre saveurs Mexicaines, Asiatiques et Américaines

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Entrée, Plat Salé, Soupe & Velouté,

Ingrédients

Pour 8 bols
100 grammes de Lardons
15 grammes d'Huile d'Olive 1,64 Centilitre/16,38 Millilitres
1 Oignon
1,7 kilogramme de Bouillon de Poulet 170 Centilitres/1,7 Litre. Pour la recette, voir ICI
340 grammes de Pommes de terre (patates)
900 grammes de Carottes
200 grammes de Lait de Coco 20 Centilitres/200 Millilitres
*Epices
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
1/2 cuillère à café d'Origan
1/2 cuillère à café de Cumin
1 cuillère à café de Poudre de Curry
1/2 Chipotlé
*Déco
1 Avocat
des Carottes
des Lardons

Pour 12 bols
150 grammes de Lardons
22,5 grammes d'Huile d'Olive 2,46 Centilitres/24,56 Millilitres
1,5 Oignons
2,54 kilogrammes de Bouillon de Poulet 255 Centilitres/2,55 Litres. Pour la recette, voir ICI

510 grammes de Pommes de terre (patates)
1,35 kilogramme de Carottes
300 grammes de Lait de Coco 30 Centilitres/300 Millilitres
*Epices
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
3/4 cuillère à café d'Origan
3/4 cuillère à café de Cumin
1,5 cuillères à café de Poudre de Curry
3/4 Chipotlé
*Déco
1,5 Avocats
des Carottes
des Lardons

Pour 4 bols
50 grammes de Lardons
7,5 grammes d'Huile d'Olive 0,82 Centilitre/8,19 Millilitres
1/2 Oignon
850 grammes de Bouillon de Poulet 85 Centilitres/850 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
170 grammes de Pommes de terre (patates)
450 grammes de Carottes
100 grammes de Lait de Coco 10 Centilitres/100 Millilitres
*Epices
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
1/4 cuillère à café d'Origan
1/4 cuillère à café de Cumin
1/2 cuillère à café de Poudre de Curry
1/4 Chipotlé
*Déco
1/2 Avocat
des Carottes
des Lardons

Pour 18 bols
150 grammes de Lardons
22,5 grammes d'Huile d'Olive 2,46 Centilitres/24,56 Millilitres
1,5 Oignons
2,54 kilogrammes de Bouillon de Poulet 255 Centilitres/2,55 Litres. Pour la recette, voir ICI
510 grammes de Pommes de terre (patates)
1,35 kilogramme de Carottes

LE DéLICIEUX VELOUTé DE HIGHLAND PARK

300 grammes de Lait de Coco 30 Centilitres/300 Millilitres
*Epices
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
3/4 cuillère à café d'Origan
3/4 cuillère à café de Cumin
1,5 cuillères à café de Poudre de Curry
3/4 Chipotlé
*Déco
1,5 Avocats
des Carottes
des Lardons

Instructions

Heritage Square Museum
3800 Homer St
Los Angeles, CA 90031
Etats-Unis
Intersection Ave 61 et Figueroa St
Los Angeles, CA 90042
Etats-Unis
1. C'est parti ! Faire chauffer l'Huile d'Olive (15 g ou 1,64 Centilitre/16,38 Millilitres) dans une marmite
2. Verser les Lardons (100 g), et cuire à feu vif
3. Faire revenir jusqu'à ce que les Lardons (100 g) soient bien dorés
4. Bien gratter le fond de la marmite à l'aide d'une spatule : on veut faire remonter les sucs qui apporteront une bonne saveur
5. Eplucher l'Oignon (1) et couper en 4. Pas besoin d'émincer finement !
6. Ajouter l'Oignon (1) à la marmite et faire suer quelques minutes, à feu vif
7. Remuer souvent
8. Verser alors le Bouillon de Poulet (1,7 kg ou 170 Centilitres/1,7 Litre)
9. Bien gratter le fond de la marmite à l'aide d'une spatule
10. Eplucher les Carottes (900 g), couper en 4 et verser dans la marmite. Pas besoin de couper finement !
11. Eplucher les Pommes de terre (patates) (340 g), couper en 4 et verser dans la marmite
12. Cuire à feu vif et porter à ébullition
13. Une fois l'ébullition atteinte, réduire le feu puis cuire à frémissement
14. C'est alors le moment de verser le Lait de Coco (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres)

15. Puis aussitôt verser les épices : le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée), l'Origan (1/2 c. à café), le Cumin (1/2 c. à café), la Poudre de Curry (1 c. à café)
16. Puis vient le moment ou vous ajoutez le Chipotlé (1/2)
17. Attention ! Le Chipotlé est un piment Mexicain qui peut vous faire grimper au rideau. J'en recommande 1/2, mais commencez avec moins que ça (1/4) si vous craignez les épices, quitte à en rajouter plus tard dans la recette
18. Réduire le feu puis cuire à frémissement pendant 15 minutes

Qu'est-ce que le Chipotlé ?

Comme je vous le disais dans mon article sur les piments sud-Américains (voir ICI), le Chipotlé est un piment qui apporte un gout fumé vraiment distinctif et interessant
Le Chipotlé est tout simplement le fameux piment Mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé
On retrouve le Chipotlé dans de nombreuses sauces et préparations culinaires Mexicaines
Si vous habitez une grande ville, c'est trouvable dans les épiceries spécialisées, sinon sur internet : Pour acheter en ligne, c'est ICI
19. Transférer le contenu de la marmite dans un blender
20. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender
21. Mixer finement

A table !

Voilou !
Pour la déco, je dépose des petits cubes d' Avocat, des petits cubes de Carottes (que je fais cuire dans de l'eau), et des petits cubes de Lardons (que je fais rissoler à la poêle)
Je rajoute aussi des morceaux de "tortillas mexicaines" (un genre de chip de maïs), qui apportent un peu de croustillant
Je rajoute un peu de fromage Mexicain, rapé, "Queso Fresco". On peut utiliser également un fromage pas trop fort genre mozarella