

RECETTE D'HIVER

# VELOUTÉ DE CHOU au picodon



## VELOUTÉ DE CHOU au picodon



APÉRITIF ENTRÉE PLAT DESSERT

### Ingrédients

#### Le velouté

- 1 chou vert
- 2 p. de terre Bintje
- 1 branche de persil plat
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

#### Les bavares

##### • 2 picodons affinés

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème liquide UHT 35 %
- 2 jaunes d'œufs
- 1,5 feuille de gélatine
- 150 g de crème fouettée
- Brins de ciboulette

### Préparation

Le velouté ① Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Recouvrir d'eau salée et cuire à la cocotte 20 min. ② Laver le persil et le chou, ôter les grosses nervures et le découper en lanières. ③ Ajouter le chou et le persil dans la cocotte, cuire 15 min. Mixer pour obtenir un velouté onctueux. Incorporer l'huile d'olive, saler, poivrer et réserver.

Les bavares ① Couper les picodons en petits morceaux. Ciseler la ciboulette. Ramollir la gélatine dans l'eau froide. ② Chauffer le lait, la crème et le picodon. Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs en fouettant vivement. Remettre à cuire 5 min, en remuant pour obtenir une consistance crémeuse. ③ Laisser refroidir 15 min et ajouter la gélatine. Lorsque la gélatine commence à prendre, incorporer la crème fouettée et la ciboulette ciselée. Assaisonner et laisser reposer au frais 1 h. ④ Réchauffer le velouté, ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement. Sortir la préparation au picodon. Servir le velouté et ajouter le bavares au picodon, moulé à la cuillère. Déguster aussitôt.



### Le saviez-vous ?

Le goût du Picodon est franc, caprique avec des notes de noisette, de légères saveurs de champignons et parfois légèrement piquant, sans trop de salinité ni d'acidité.

Toutes nos recettes sur  
[www.picodon-aop.fr](http://www.picodon-aop.fr)



Rhône-Alpes

ardèche  
LE CONSEIL GÉNÉRAL

- LA  
DRO  
ME -  
LE DÉPARTEMENT