

Velouté de Tomates et Pesto de Roquette

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

Pour le pesto :

- ROQUETTE (SALADE)	100g
- PIGNONS DE PIN	30g
- AMANDES ENTIÈRES	30g
- GOUSSE(S) D'AIL	2 à 3
- HUILE D'OLIVE	6-8 c à soupe

Pour le potage :

- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	2
- TOMATES PELEES	1.2 kg (3 boîtes)
- EAU	500 - 600 ml
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe
- PERSIL	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	40g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez le pesto en plaçant dans le bol du Monsieur Cuisine, la roquette, 30g de pignons de pin, 30g d'amandes entières, les gousses d'ail et 2-3 c soupe d'huile d'olive. Mixez 2x 20 secondes à vitesse 6-8 en poussant les ingrédients vers le fond du bol entre les 2 mixages.
- Raclez le pesto dans un plat creux et intégrez le reste d'huile afin d'obtenir la consistance voulue. Réservez.
- Pelez et coupez les oignons, les carottes et les pommes de terre en gros dés. Placez-les dans le robot. Mixez 10 secondes vitesse 10. Ajoutez 1 noix de beurre et faire rissoler 5 min/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez alors les tomates concassées, les herbes de Provence, sel, poivre et l'eau. Faire cuire pendant 40 min/100°C/vitesse 2 au départ. Après 5-10 minutes, baissez la température à 95°C et vitesse 1.
- Lorsqu'il reste 10 minutes de cuisson, intégrez 3 c à soupe de pesto de roquette et poursuivez la cuisson.
- Entre temps, grillez les 40g de pignons de pin à sec. Réservez.
- Après le temps de cuisson, mixez une première fois 1 min 30 sec / vitesse 8.
- Versez alors la moitié du potage dans un plat creux. Mixez le reste une seconde fois 1 min 30 sec / vitesse 10. Versez dans une casserole et procédez au second mixage de l'autre moitié du potage.
- Intégrez enfin la crème dans la casserole, le persil et rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez si nécessaire. Servez le potage avec une petite noix de pesto et les pignons grillés.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.