



Toque & Tablier



Velouté de fèves à la coriandre et aux copeaux de parmesan

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ce plat entièrement en avance, vous le réchaufferez tout doucement avant de passer à table. Vous vous arrêterez à l'étape 2

Comme vous préférez : servez ce velouté chaud ou froid en fonction de vos envies et de la température !

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 300 g de fèves pelées (celles de Picard sont très bien bonnes)
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet garni

L'épicerie:

- Sel et poivre
- 1 tablette de bouillon Knorr volaille (ou les « herbes du marché » si vous n'avez pas mis de bouquet garni)

Le fromager :

- 40 g de parmesan
- 12 cl de crème liquide

1. Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Ajoutez la tablette et le bouquet garni. Quand l'eau bout, ajoutez les fèves pelées, laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
2. Enlevez les fèves à l'aide d'une écumoire, enlevez le bouquet garni et gardez 60 cl de l'eau de cuisson. Versez les sur les fèves et mixez longuement pour obtenir un

velouté bien lisse. Ajoutez la crème liquide, salez et poivrez. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

3. Si vous le servez froid, il n'est pas nécessaire de passer par cette étape, vous le mettrez directement au réfrigérateur. Vous préparerez en avance les copeaux de parmesan et la coriandre au frais que vous mettrez sur le velouté au moment de servir et envoyez !

Si vous le servez chaud, remettez sur le feu doux pour bien réchauffer le velouté en prenant soin de couvrir la casserole. Pendant ce temps, ciselez quelques feuilles de coriandre. Faites des copeaux avec le parmesan. Déposez en dans chaque assiette à soupe ou à côté si vous servez dans une soupière (chacun se servira dans ce cas) et envoyez !