Crémeux de légumes

Source (adaptation) : Recette personnelle

Pour 8 à 10 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de refroidissement : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- *200 g de pommes de terre Bintje*
- *200 g de Panais*
- *200 g de patates douces*
- *200 g de carottes*
- *1/2 poivron rouge*
- *lait entier et eau minérale*
- *150 g de beurre doux*
- *50 g de crème liquide (à 35 °C de matière grasse)*
- *Sel et poivre du moulin*
- *1 pointe de couteau de piment d'Espelette*
- *1 bouquet de ciboulette*

Matériel :

Batteur souple, protection anti-condensation, protection anti-éclaboussure, blender

---

Préparation :

Parer les légumes et les détailler en grosse brunoise. Le poivron rouge doit être épluché.
Installer le batteur souple, protection anti-condensation, protection anti-éclaboussure.
Débarrasser les légumes dans la cuve et couvrir de tant pour de tant lait et eau, à 1 centimètre au dessus des légumes.
Démarrer la cuisson pour 15 minutes à Température 120° C, en Mélange 1.
Au bout de ce temps, retirer le batteur souple et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes, en Mélange 3. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Pendant la cuisson surveiller le liquide, s'il manque un peu en rajouter.
Au bout de ce temps de cuisson, débarrasser les légumes dans une passoire et bien les faire égoutter et tiédir. Il faut faire égoutter le maximum de liquide.
Installer le blender. Commencer par mettre dans ce dernier 100 g de beurre doux et 25 cl de crème liquide.
Verser dessous les légumes égouttés. Seler, poivrer et mettre le piment d'Espelette.
Commencer à mixer à Vitesse minimum en augmentant progressivement la Vitesse.
Contrôler la fluidité du mélange. Si vous estimez que ce dernier est trop épais, rajouter un peu de beurre et de crème liquide.
Attention : Ce crémeux est servi en assiette, en tant qu'accompagnement, et ne doit pas être trop liquide ; il doit tenir dans un cercle.
En fin de mixage, ajouter la ciboulette ciselée et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage : Sur assiette chaude, dresser, soit dans un cercle, soit à la cuillère à soupe en forme de grosses larmes ou tout simplement présenté dans un plat d'accompagnement.
Personnellement j'ai servi ce crémeux en cercle avec un magret de canard au miel et vinaigre Balsamique et des endives braisées et caramélisées.

Conseils :

-

Ce crémeux peut être fait le matin pour le soir ou la veille et être réchauffé sur feu doux ou au

bain-marie, au moment du service. Si vous jugez que le crémeux est trop compact, après réchauffement, ajouter un peu de beurre et de crème liquide et mixer au mixeur plongeant.

-

En saison on peut remplacer la patate douce et/ou le Panais par de la courge Butternut.

-

S'il vous reste des légumes, essayer la Soupe aux légumes oubliés et ses Cracottes de seigle .

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Crémeux de légumes