

Velouté au Riesling et fromage

Pour les croûtes :

1 rouleau de pâte feuilletée

1 œuf

Des graines de sésame

Pour la soupe :

1 oignon

1 caïeu d'ail

1 petit poireau

30 g de beurre

2 pommes de terre

1 l de bouillon de volaille

1/8 l de Riesling

1/8 l de crème

50 g d'emmental ou tilsit

Sel et poivre

Pour la soupe, éplucher l'oignon et l'ail, les émincer finement. Laver le poireau. Couper le poireau en petits morceaux, puis le faire revenir dans le beurre fondu, avec l'ail et l'oignon.

Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en morceaux, puis les ajouter au poireau. Verser le bouillon, ajouter du poivre et cuire les pommes de terre fondantes.

Pour les croûtons, étaler la pâte, découper des formes avec un emporte-pièce au choix, puis les poser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Appliquer l'œuf battu sur les pièces. Epancre les graines de sésame. Mettre au four préchauffé à 180° pendant environ 10 mn.

Ensuite mixer votre velouté, ajouter le Riesling, la crème et le fromage, puis mixer à nouveau. Réchauffer le velouté sur feu moyen durant environ 5 mn. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Verser le velouté dans un bol à soupe, puis déposer les croûtes en pâte feuilletée à la surface.