

Velouté au cresson de fontaine · Crostini de seigle




Recette de Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz

Ingrédients (4 personnes)

Velouté

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de pommes de terre pelées et coupées en dés
- 2 oignons tiges, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 8 dl de bouillon de légumes
- 1 dl de crème entière

Crostini

- 120 g de cresson de fontaine de Wynau 
- 1 cuillère à soupe de pignons
- 3 cuillères à soupe de Sbrinz d'alpage râpé 
- Sel
- Un peu d'huile d'olive
- 1 blanc d'œuf
- 1 pain de seigle du Valais 

Préparation

1. Faire revenir les pommes de terre, les oignons et l'ail dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter le bouillon de légumes et laisser cuire pendant 15 minutes. Ajouter la crème entière et 100 g de cresson. Mixer. Garder au chaud.
2. Pour le pesto, broyer ou hacher ensemble 20 g de cresson, les pignons, 1 cuillère à soupe de sbrinz râpé, du sel et un peu d'huile d'olive.
3. Battre le blanc d'œuf en neige, ajouter 2 cuillères à soupe de pesto et 1-2 cuillères à soupe de sbrinz. Mélanger délicatement pour obtenir une mousse de cresson.
4. Faire griller les tranches de pain de seigle au four, les tartiner de mousse de cresson et les faire gratiner. Servir avec le velouté



Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.
Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com



L'Arche du Goût recense des produits alimentaires, des espèces végétales et des races animales liés aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparition.
Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com