



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Velouté de tomates Fleurette au poivre vert



- POUR 10 PERSONNES
- 1 kg de tomates Fleurette FI
 - 250 g de poireaux
 - 150 g d'oignons
 - 150 g de carottes
 - 50 g de persil
 - 150 g de céleri
 - 100 g de concentré de tomates
 - 1 belle gousse d'ail
 - 100 g de riz rond
 - 40 g de tapioca
 - Sel, sucre
 - 3 l de fond blanc (veau ou volaille)
 - 50 g de poivre vert en grains
 - 1/2 l de crème fraîche
 - 200 g de beurre

Fleurette FI



Marc Haeberlin

Restaurateur à Illhausern



On ne présente plus l'Auberge de l'Ill, monument de la gastronomie où officie Marc Haeberlin, quatrième génération de cuisinier.

L'Auberge de l'Ill a récemment fêté ses 45 ans de 3 macarons Michelin, obtenus en 1967.

L'Auberge de l'Ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhausern
www.auberge-de-l-ill.com

Velouté de tomates Fleurette au poivre vert

1

Emincer grossièrement les légumes (poireaux, oignons, carottes, céleri) et faire revenir le beurre (50 g).

2

Ajouter ensuite les tomates lavées et coupées en 4, ainsi que le concentré de tomates et un peu de sucre.

3

Mouiller le tout avec le fond blanc. Saler et mettre à cuire.

4

Dès la première ébullition, ajouter le riz et le tapioca. Quand les légumes et le riz sont bien cuits, ajouter la gousse d'ail préalablement écrasée.

5

Mixer le tout et passer le velouté au chinois.

6

Ajouter la crème et le beurre, ainsi que les grains de poivre vert et le persil haché.
Verser dans la soupière.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*