

## La petite recette de Natacha



Velouté d'aubergines au yaourt et ail confit

Pour 4 personnes :

2 belles aubergines

1 tête d'ail + 2 gousses

2 cuillères à soupe de yaourt à la grecque

10 cl de bouillon de volaille

4 brins de thym frais

30 gr de beurre

1 cuillère à café de sucre

0.5 cuillère à café de fleur de sel

Sel et poivre du moulin

Commencer par préparer l'ail confit. Eplucher les gousses d'ail et les couper en deux dans la longueur pour en retirer le germe. Dans une poêle, faire fondre le beurre sur feu doux, ajouter les gousses d'ail bien à plat. Saupoudrer d'un petit peu de sucre et

de fleur de sel. Laisser cuire à feu doux en laissant caraméliser. Au besoin au fur et à mesure vous pouvez ajouter une cuillère à café d'eau pour éviter que l'ail ne brûle. Les gousses doivent avoir une belle couleur caramel et être parfaitement cuites donc très molles. Réserver.

Laver et émincer grossièrement les aubergines. Les mettre dans une casserole avec le bouillon de volaille, 2 brins de thym et 2 gousses d'ail épluchées et hachées dont vous aurez retiré le germe. Porter à ébullition, réduire sur feu doux et laisser cuire 30mn à couvert. Au besoin ajouter un peu de bouillon en cours de cuisson. Les aubergines doivent être fondantes. Retirer du feu. Enlever les brins de thym puis ajouter le yaourt. Mixer à l'aide d'un mixer plongeant ou dans le bol du blender. Quand le mélange est bien onctueux, goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre selon votre goût. Eventuellement pimenter d'une pointe de piment d'Espelette. Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajoutez un peu de bouillon supplémentaire.

Mettre le velouté à réchauffer sur feu très doux, il ne doit surtout pas bouillir. Répartir l'ail confit tiède dans les bols de service, verser la soupe chaude et décorer de quelques feuilles de thym frais.

PS : ce velouté peut aussi être dégusté froid en été.

•  
Catégorie  
Agenda Culturel