

Velouté froid de courgettes à la feta et aux Perles Japon[®]



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 200 g de Perles Japon[®]
- 200 g de Croûtons Ail
- 4 kg de courgettes Bio de France
- 2,5 L de bouillon de légumes
- 800 g de feta marinée
- Tête d'ail
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Faire revenir avec l'ail et l'huile d'olive les courgettes lavées et émincées (conserver la peau).
- 2 Mouiller avec le bouillon de légumes et ajouter 300 g de feta. Mixer.
- 3 Monter à ébullition, ajouter les Perles Japon[®] en pluie et cuire 30 minutes.
- 4 Remuer de temps en temps, puis réserver au froid 1h.
- 5 Dresser : verser le velouté froid en verrines et répartir les dés de feta restants.
- 6 Mettre à disposition les croûtons à l'ail Tipiak.