

VELOUTE DE BROCOLI ET PESTO DE TOMATES SECHEES, TUILE AU PARMESAN

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 verrines :

- 500 g de brocoli
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 pomme de terre
- 15 cl de crème liquide
- 60 g de tomates séchées
- 60 de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- huile d'olive
- 1 petite pincée de piment d'espelette

Pour les tuilles au parmesan :

- parmesan râpé

Détailler le brocoli en bouquets et couper la pomme de terre en petits morceaux. Dans une cocotte, mettre un peu d'huile d'olive et y faire dorer les bouquets de brocoli ainsi que les morceaux de pomme de terre. Ajouter le bouillon de légumes, couvrir et laisser mijoter environ 15 min.

Préparation du pesto :

Dans un blender, mettre les tomates séchées en petits morceaux. Ajouter le parmesan, la gousse d'ail et mixer le tout avec un peu d'huile d'olive.

Quand le brocoli et la pomme de terre sont cuits, ajouter la crème liquide et mixer. Assaisonner d'un peu de sel, poivre et piment.

Préparation des tuiles au parmesan :

Préchauffer votre four sur th.6.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire des petits ronds de parmesan râpé. Pour avoir des ronds parfaits, s'aider de petits cercles ([voir astuces](#)), tasser bien avec le dos d'une cuillère.

Faire cuire environ 5 min, le temps que les tuiles dorent légèrement. Vous pouvez, dès la sortie du four, mettre les petits tas sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée ou laisser tels quels comme je l'ai fait.

Verser le velouté dans des verrines, déposer au centre une cuillerée de pesto et poser une tuile.