

Velouté de tomates vertes et son crumble aux épices



“ Au Québec on prépare de la soupe de tomates vertes au lait. Aussi des [biscuits graham](#), des biscuits au miel utilisés entre autre pour la croûte du cheesecake. J'ai modifié la recette de ces biscuits en épices que j'ai associé à ce velouté. Et hop une petite touche de fève tonka et d'agrumes pour la décoration. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 portions) :

Soupe...

- 5 [tomates vertes](#)
- 1 [oignon](#)
- 125 ml d'eau, de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ litre de lait entier
- 5 c. à soupe de farine
- Huile d'olive ou beurre
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de lait
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- 1/8 c. à thé de muscade moulue
- 1/8 c. à thé de clous de girofle moulus
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre

Crumble à base de biscuit graham épicé...

- 190 g de farine de type 55 ou 65
- 110 g de vergeoise brune ou blonde

Décoration...

- Écorce d'[orange séchée](#) et râpée
- Fève tonka

Les Étapes :

Préparation du crumble...

Dans une petite casserole, faites fondre le miel avec le lait.

Dans un bol mélangeur, versez la farine, la vergeoise, le beurre, le sel, le bicarbonate, la muscade, le clou de girofle et la cannelle. Battez au fouet à main. Versez-y le lait au miel chaud. Mélangez à la cuillère en bois.

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson ou de silicone et ce de manière régulière.

Enfournez dans un four préchauffé à 160°C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les rebords du biscuit commencent à dorer. Laissez refroidir. Ne vous inquiétez pas, tant que le biscuit n'est pas refroidi... il restera mou!

Concassez le biscuit et réservez-le! Conservez quelques morceaux plus gros.

La soupe...

Épluchez les [tomates vertes](#). La méthode de l'eau bouillante est toujours possible... mais pour 5 tomates, je préfère les éplucher à l'économe, c'est plus économique en terme de gaz ou d'électricité. Enlever les graines des tomates. Laissez égoutter la chair des tomates dans une passoire et conservez leur jus. Faites revenir les tomates et l'oignon sans coloration dans l'huile ou le beurre pendant 10 minutes à feu modéré. Ajoutez l'eau, le bouillon de volaille (ou le bouillon de légumes) ainsi que le jus des tomates. Cuire à découvert, à feu modéré, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Saupoudrez de farine, bien mélangez et cuire encore quelques minutes en mélangeant sans arrêts.

Mixez. Ajoutez le bicarbonate, mélangez puis réservez.
Portez le lait à ébullition en le chauffant doucement. Incorporez peu à peu le lait dans la purée de tomates. Salez et poivrez.

Servez ce velouté bien chaud avec le crumble et quelques morceaux de biscuits. Râpez une fève tonka et une [écorce d'orange](#) pour finaliser.

Et Que Dire De Plus ?

→ **Biscuits graham...** La recette initiale des biscuits graham a été puisée dans le livre québécois intitulé '[La carte des desserts](#)' de [Patrice Demers aux Editions de L'Homme](#), un ma-gni-fi-que livre de desserts composés. La recette initiale est sans clous de girofle, muscade et cannelle mais plutôt réalisé avec une gousse de vanille dont vous récoltez les graines que vous faites chauffer avec le lait et le miel.

→ **Écorces d'oranges (agrumes) séchées...** Brossez, rincez et séchez les agrumes! Entaillez la peau avec un couteau entre les deux 'pôles' de plusieurs stries. Récupérez les écorces que vous ferez sécher dans un endroit sec et bien aéré. Elles seront sèches après environ une semaine. Pour réduire le temps de séchage, je les pose sur un calorifère. Une fois sèches, conservez-les dans un bocal. Vous pouvez ensuite les utiliser telles quelles, râpées, émiettées, infusées...