



Velouté à la tomme de brebis sans lait et sans gluten



Ingrédients

pour 4 personnes

1 litre de bouillon de volaille (maison ou déshydraté)
300g de tomme de brebis
30g de farine de riz ou de farine T65
30g de beurre
2 cs de crème fraîche
pain
1 gousse d'ail
Poivre du moulin

Portez le bouillon à ébullition. Pendant ce temps, râpez la tomme de brebis.

Préparez un roux, en faisant fondre le beurre sur feu doux, ajoutez la farine et mélangez au fouet. Incorporez progressivement le bouillon d'abord sur le feu puis en dehors comme pour une béchamel. Retirez du feu pour finir d'incorporez le bouillon pour ne pas ré-épaissir le tout. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche au moment de servir, vous pouvez préparer le velouté en avance et n'ajoutez la crème qu'après l'avoir réchauffé. Poivrez à votre goût.

Coupez le pain en tranches, épluchez la gousse d'ail et frottez-en le pain. Faites les griller 10 min dans un four chaud, coupez-le pain en croûtons.

Servez bien chaud le velouté, accompagné de croûtons.

Mon petit coin de cuisine 2010
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com