



---

*La rosacée : Velouté de bananes*

---



*Un velouté surprenant et inattendu me direz-vous !! D'une douceur subtile en fin de bouche, ce petit goût de banane vous ravira le palais.*

*Ingrédients :*

*50 gr de beurre*

*50 gr de farine*

*400 gr de tomates pelées ou 800 gr de tomates fraîches à compoter.*

*2 cubes bouillon de poule*

*3 bananes*

*1 litre d'eau*

*1 c. à c. de curry madras*

*20 cl de crème fraîche*

*Sel*

*Poivre*

*Préparation :*

*Faire fondre le beurre et le mélanger à la farine pour former un roux.*

*Ajouter le litre d'eau, les cubes bouillon, les tomates pelées, les bananes et le curry*

*Laisser cuire 20 min ;*

*Passer au mixer ;*

*Ajouter la crème fraîche, sel et poivre et servez directement*

*Goûter et rectifiez l'assaisonnement et servir.*

*Conseil et info :*

*La cuisson de votre potage doit se faire avec douceur, pas de feu vif !*

*Vous pouvez le préparer la veille et l'entreposer au frais, dans ce cas je vous conseille d'ajouter la crème le jour du service !*

*Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée bien au frais, elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.*

*Réchauffer toujours cette préparation délicatement.*

*La compoté de tomates fraîches peut-être remplacée par 400 gr de tomates pelées ou 400 gr de tomates en cubes.*

*Les bananes peuvent êtres mures, mais pas non plus complètement noires.*