

Velouté de poulet aux noix de cajou, version TMX

Pour 4 bols :

140 g de noix de cajou salées

30 g d'huile de noisette (ou neutre)

800 g d'eau

1 cube de bouillon de volaille

130 g d'escalope de poulet

2 pincées de piment doux en poudre

150 g de lait entier



- Mettre 20 g de noix de cajou dans le bol et les concasser 1 sec / V.5. Transvaser dans un petit ramequin et réserver.
- Mettre le reste des noix et l'huile de noisette (J'ai mis de l'huile neutre à la place) dans le bol du Thermomix et torréfier 2 min / 100°C / V.2, pour faire une pâte de noix.
- Racler les parois du bol, à l'aide de la spatule et mixer de nouveau 15 sec / V.10.
- Ajouter l'eau (je conseille d'en mettre moitié moins et d'ajuster la consistance en fin de cuisson), le bouillon de volaille, le poulet coupé en petits morceaux, ainsi que le piment. Cuire 15 min / 100°C / Mijotage.
- Ajouter le lait et mixer 15 sec / V.5, puis mixer encore, pendant 1 min / V.5, en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à V.10.
- Servir chaud et parsemé de noix de cajou concassées.

