



## Velouté d'artichauts à l'huile de sésame

30/06/2015 à 12h04

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 6 fonds d'artichauts surgelés
- 1 blanc de poireaux
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide entière
- 5 cl de jus de citron
- 3 cl d'huile de sésame
- 3 cl d'huile d'olive
- 20g de graines de sésame dorées
- Sel fin, poivre du moulin
- 1 pincée de cannelle
- Persil frais haché

### Préparation :

- Emincez les artichauts et les échalotes en fines lamelles ;
- Faites suer les échalotes avec un filet d'huile d'olive, salez et poivrez ;
- Ajoutez le poireau, les artichauts, le persil et une pincée de cannelle et faites suer encore 3 minutes ;
- Couvrez d'eau et laissez cuire 15 minutes ;
- Après cuisson, ajoutez la crème et portez à ébullition, puis mixez le tout au Blender ;
- Avant de servir ajoutez quelques graines de sésame avec un filet d'huile de sésame.