

SOUPE DE CRESSON

Pour 4 personnes (recette facile)

4 bouquets	Cresson
1,2 litre	Eau
2 c.c.	Bouillon granulé de poule
2	Jaunes d'œuf
	Beurre
8 tranches	Pain de seigle
4 tranches	Saumon fumé
	Beurre

Préparation : 20 minutes

Soupe

1. Rincer les bouquets de cresson et enlever les tiges
2. Faire bouillir l'eau avec le bouillon et couper le feu.
3. Ajouter le cresson, les jaunes d'œuf, 2 noix de beurre et mixer le mélange.

Pain de seigle

1. Beurrer les tartines de seigle et les plaquer l'une contre l'autre et bien presser.
2. Couper la pile de tranches en bandes de un à deux cm.

Service

Servir la soupe et sur une assiette annexe, la tranche de saumon avec quelques lamelles de seigle.

Vin conseillé : Chardonnay bien frais

août 2008 - Michel