POTAGE DE POURPIER AUX CROÛTONS

Type de plat :

Entrée

Catégories :

Fruits et légumes

Ingrédients

- ✓ 100 g de beurre clarifié
- ✓ 200 g de pourpier
- ✓ 100 g de cresson
- ✓ 250 g de pommes de terre
- ✓ 1 l de bouillon de poule
- ✓ 4 tranches de pain sec
- ✓ sel
- ✓ poivre

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux; laver les légumes. Faire légèrement revenir les pommes de terre et 150 g de pourpier dans 50 g de beurre frais.

Porter le bouillon à ébullition et y ajouter les légumes revenus et les pommes de terre.

Faire cuire à point. Assaisonner de sel et poivre. Au dernier moment, ajouter le cresson et faire bouillir 1 minute, retirer du feu et passe au mixer.

Ensuite ajouter le reste du pourpier (50 g) au potage bouillant. Utiliser le beurre clarifié pour dorer les croûtons.