



Soupes

Potage au cresson de fontaine et au vin blanc

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes cresson
200 grammes céleris-raves (en dés)
1 gousse d'ail (geplet)
4 jeunes oignons (coupés en rondelles)
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1 décilitre de vin blanc sec
8 décilitres de bouillon de légumes
1/2 décilitre crème
1 cuillère à café de jus de citron
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Cueillez les feuilles du cresson de fontaine et réservez-en quelques-unes. Faites revenir l'oignon vert, l'ail et le céleri-rave dans le beurre pendant 2 minutes.

Saupoudrez de farine et mélangez bien le tout. Déglacez avec le vin blanc et le bouillon. Laissez mijoter le potage pendant 15 minutes. Remuez régulièrement.

Retirez le potage du feu. Ajoutez la crème et le cresson de fontaine et mixez finement le tout.

Assaisonnez avec du sel, du poivre, de la noix de muscade et du jus de citron. Versez dans les assiettes et décorez avec quelques feuilles de cresson.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

