



Soupes

Potage de chou-rave aux morilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de chou-rave (épluché, en morceaux)
2 oignons (ciselés)
1 échalote (hachée fine)
2 décilitres de crème
1 blanc de poireau (en anneaux)
1 gousse d'ail (pressée)
50 grammes de morilles (séchées)
1 litre de bouillon de poulet
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile chili
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites tremper les morilles séchées 1 heure dans de l'eau froide. Renouvelez l'eau régulièrement.

Faites fondre une noix de beurre et faites-y revenir le chou-rave, les oignons et le poireau. Ajoutez 9 dl de bouillon de poule et faites cuire doucement pendant 15 minutes. Ajoutez la crème, salez et poivrez puis mixez finement.

Faites revenir l'échalote avec l'ail. Ajoutez les morilles et le reste du bouillon de poule. Faites cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel.

Partagez le potage dans les assiettes et terminez par les morilles. Aspergez un peu d'huile chili par-dessus.

