



Soupes

Mini soupe aux tomates avec oeuf de caille et crumble de viande des Grisons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
1 1/2 décilitres de bouillon de légumes
100 grammes de purée de tomate
150 millilitres de lait pour café
4 œufs de caille (cuits durs)
1 cuillère à soupe de farine
1 jaune d'œuf

Pour le crumble

200 grammes de viande des Grisons (hachée fin)
2 gousses d'ail (pressées)
2 échalotes (ciselées)

Méthode de préparation

Pour le crumble : faites revenir l'ail et l'échalote et rôtissez-y croquante la viande des Grisons. Réservez.

Portez le bouillon à ébullition. Ajoutez la purée de tomates jusqu'à ce que le bouillon soit d'un joli rouge.

Dans une tasse mélangez la farine et le jaune d'œuf au lait pour café.

Ajoutez une louche de soupe au mélange de farine. Battez bien pour obtenir un mélange lisse. Incorporez le mélange à la soupe pour la rendre délicieusement crémeuse.

Assaisonnez bien avec poivre et sel. Servez avec les oeufs de caille cuits durs et coupés en deux, du persil frais et le crumble.

