

Fiche recette 59

Soupe verte de Printemps.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 laitue, 1 botte d'oseille, 1 botte de cerfeuil, 300g d'épinards, deux cuillers à soupe de crème fraîche, deux œufs, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Laver et éplucher la laitue. Équeuter et parer l'oseille, les épinards et le cerfeuil. Laver tous les légumes, les faire blanchir séparément à l'eau bouillante puis les rafraîchir, les égoutter et les mixer ensemble. Ajoutez peu à peu 1 litre de bouillon de légumes (tablette). Faire cuire le tout dans une casserole à petit feu une dizaine de minutes avec deux cuillerées de crème. Saler et poivrer.

Pendant ce temps, battre deux œufs dans un bol. Arrêter le feu. Incorporer la préparation avec précaution, en longs filets, hors feu, dans la soupe tout en remuant doucement pour que les parcelles d'œufs ne s'agglutinent pas. Servir aussitôt.