



Envie de fraîcheur ?

Soupe de cresson glacée,
crème aux oeufs de hareng

pour 4 personnes
Préparation 10 min
Cuisson 15 min
Cuisinière au gaz
butane

Ingrédients :
2 bottes de Cresson
1 cuillère à café de vinaigre de vin
50g de beurre
1 oignon haché
1 litre de fond de volaille
1 pomme de terre Bintje
20 centilitres de crème fraîche liquide
80g de crème épaisse
60g d'œufs de hareng fumé
Sel
Poivre du moulin.

Nettoyer le cresson, retirer les queues, le laver dans l'eau vinaigrée, égoutter. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et faire blanchir le cresson pendant 2 minutes, l'égoutter et le plonger dans un saladier d'eau avec des glaçons pour qu'il refroidisse. Réserver.

Préparer la soupe : dans une cocotte, sur feu vif, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et laisser cuire quelques minutes en évitant la coloration. Mouiller avec le fond de volaille, ajouter la pomme de terre épluchée et coupée en gros dés et laisser cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Mettre dans le bol du mixeur la soupe et le cresson, mixer ; ajouter la crème fraîche liquide. Bien mélanger et laisser refroidir.

Au moment de servir, répartir la soupe de cresson dans des verres, ajouter des glaçons et servir avec une cuillère de crème fraîche épaisse garnie d'œuf de hareng fumé. Servir aussitôt.



Retrouvez cette recette et d'autres idées savoureuses dans le livre « Balades gourmandes en France » réalisé avec Emmanuel Laporte, chef du restaurant Les feuilles libres à Neuilly sur Seine. Pour le commander, rendez-vous sur le site internet de Primagaz.