

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 30 minutes  
Cuisson 3 minutes

Epluchez et lavez les salades en ne gardant que les feuilles bien vertes.  
Dans un saladier, versez la crème liquide. Ajoutez quelques râpées de noix de muscade et fouettez le tout pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.  
Dans une casserole, faites bouillir 1 litre d'eau avec du gros sel, puis plongez-y les feuilles de laitue pendant 3 minutes. Une fois le temps écoulé, retirez-les et mettez les dans le bol d'un blender. Mixez-les immédiatement.  
Ensuite, ajoutez l'eau dans laquelle les laitues ont cuit ainsi que le beurre, et mixez une nouvelle fois jusqu'à l'obtention d' une soupe. Rectifiez l'assaisonnement.  
Versez la soupe de laitue dans une soupière et ajoutez au dernier moment la crème fouettée muscadée.  
Pour le goût et la couleur, il est important de ne prendre que les feuilles bien vertes de la laitue.  
Recette du livre de Mr Eric Frechon  
LAZARE- Paris-

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Petite soupe succulente à refaire.  
Pour la cuisson, moi j'ai laissé environ 10 minutes.  
Ne pas ajouter la totalité de l'eau de suite dans le blender, afin d'obtenir la consistance idéale de la soupe.  
Je n'avais pas de noix de muscade à râper, j'ai utilisé de la noix de muscade en poudre, moins jolie pour la présentation.

SOUPE DE LAITUE



Ingrédients

2 laitues bien vertes  
100 g de beurre  
5 cl de crème liquide  
2 cuillerées à soupe  
rases de gros sel  
noix de muscade  
sel/poivre

Ajouter un commentaire



