

Soupe de Cresson Parfumée à la menthe fraîche



Pour 4 personnes :



Préparation 15 mn :



Cuisson 30 mn :



INGREDIENTS

- 200g de cresson lavé et grossièrement ciselé.
- 200g de patates douces ou de pommes de terre en petits cubes
- 1 demi oignon blanc
- 1 pincée de sel et de poivre blanc
- 1 cuillère d'huile arachide
- 2 tiges de menthe fraîche

RECETTE

Faites revenir les oignons sans coloration et mouillez avec 1 litre d'eau, puis ajoutez les pommes de terre. Faites cuire le tout pendant un quart d'heure puis rajoutez le cresson et laissez mijoter encore 15 minutes. Une fois assaisonnée, mixez la soupe méticuleusement et faites infuser les tiges de menthe pendant une minute.

Retirez les tiges et servez aussitôt.

ASTUCES !

Vous pouvez préparer votre soupe à l'avance. Il suffit simplement que, juste après avoir mixé les légumes, vous fassiez refroidir la soupe dans une grande casserole en inox que vous conserverez dans votre réfrigérateur afin de la garder verte. Juste avant de la déguster faites réchauffer votre soupe à grand feu et infusez avec la menthe. Il ne vous reste plus qu'à la servir avec de la crème fraîche légèrement montée.

Accompagnez avec des petits croûtons...

Seun Seb = Bon Appétit en lao.

★ ຮ້ານອາຫານ “ເລເລຜອງ” L'Elephant Restaurant ★

Ban Vat Nong - P.O. Box 812 ★ Luang Prabang - Lao P.D.R.

Tél. 856 71 252 482 ★ Fax 856 71 252 492

contact@elephant-restau.com ★ www.elephant-restau.com