VELOUTÉ AUX FEUILLES DE BERCE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de berce	135 gr (et tiges)
Oignon	1/2 pc
farine	35 gr
Beurre	45 gr
Fond blanc volaille	335 ml
eau	335 ml
jaune d'oeuf	1 pc
crème fraîche	65 ml (ou crème d'avoine)
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Préparer les plantes : éplucher, laver, dégermer (si nécessaire) et émincer l'oignon. Laver les feuilles de berce, ciseler. Réserver le tout.

2. Porter le fond blanc à ébullition. Dans une autre casserole, suer l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter la farine,mélanger à la spatule de bois et cuire le roux blanc sans coloration. Mouiller avec le fond blanc bouillant. Ajouter les feuilles de berce ciselées. Amener à ébullition puis réduire la source de chaleur. Cuire doucement 10 minutes (selon l'épaisseur des feuilles et des pétioles). Assaisonner.

3. Préparer la bonification : mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche

4. Mixer le potage (et le passer au chinois si nécessaire) Hors feu, ajouter la bonification. Rectifier l'assaisonnement.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

5. Dresser le potage:décorer avec une feuille de berce ou de petits tronçons de pétiole, des croûtons, un trait de crème, des épices...

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024