

POTAGE À LA BERCE COCO ET SON FEUILLETÉ



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
Huile d'olive	1 càs
Oignon	1 gros
Gousse d'ail	1
Feuilles et tiges de berce hachées	8 poignées
Lait de coco	50 ml
Cube de bouillon de légumes	1 cube

Préparation

1. LE POTAGE Ciselez finement feuilles de berce et tiges de berce (pelées si elles ne sont pas toutes jeunes) jusqu'à obtention de 8 bonnes poignées Ciseler 1 oignon et le faire frire dans de l'huile d'olive, y rajouter la berce et couvrir d'eau bouillante. Ajouter 1 cube de bouillon, sel et poivre Faire cuire à petit feu pendant 10 minutes si les feuilles de berce sont jeunes (au printemps) et 25 minutes lorsqu'elles sont plus coriaces. A la fin de la cuisson, ajouter un filet de lait de coco et mixer le tout. Variante : proposez à vos convives de rajouter eux-mêmes le lait de coco (préchauffé), selon leur goût. Garnir l'assiette de potage d'une tige de berce pelée et crue.

2. LE FEUILLETÉ À LA GRAINE DE BERCE FRAICHE Préchauffer le four à 200°C. Couper 4 tranches ou 4 autres formes dans une plaque de pâte feuillettée. Badigeonnez-les d'huile d'olive au gros sel et garnissez de graines de berce fraîches. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.