

POTAGE À L'OSEILLE ACCOMPAGNÉ DE SA BURRATA CRÉMEUSE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
feuilles d'oseille lavées et séchées	40
belles pommes de terre	2
eau	1 litre
huile d'olive extra vierge	0 gouttes
burrata	1
Pistaches	1 poignée
Beurre	1 noix
poivre, sel, paprika	
feuille d'oseille crue	1
Bouillon de volaille ou de légumes	1 cube

Préparation

1. Plier les feuilles d'oseilles en deux et à l'aide d'un couteau, ôter les pétioles . Hacher grossièrement les feuilles d'oseille.

2. Couper en petits morceaux les pommes de terre et échalottes épluchées.

3. Faire fondre le beurre dans une casserole. Y faire dorer les échalottes, ajouter les pommes de terre et l'oseille*.

4. Couvrir d'eau, ajouter le bouillon et cuire 20 minutes . Saler, poivrer. Mixer.

5. Servir avec un quart de burrata épicé de paprika, une feuille crue d'oseille , des pistaches pilonnées et quelques gouttes d'huile d'olive .

6. *Pour une couleur plus verte claire, ne cuire que quelques minutes l'oseille en l'ajoutant à la fin de la cuisson des pommes de terre .
