

Ingrédients pour 30 verrines

Ingrédient	Quantité
Oignon	1 gros
Poireaux	2 moyens
Céleri vert	2 à 3 branches
Jeunes orties	300 gr
eau	2 l
Herbes de provence	1 càs
cubes de bouillon	4
Beurre	1 noix
Lardons fumés	40 gr
crème fraîche 20% m.g.	25 cl

Préparation

1. Faire revenir les oignons, poireaux, carottes et céleri coupés en julienne dans une bonne noix de beurre pendant quelques minutes. Ajouter l'eau additionnée des cubes de bouillon et des herbes de Provence et laisser cuire une vingtaine de minutes dès l'ébullition. Ajouter ensuite les orties lavées et continuer la cuisson pendant cinq bonnes minutes dès la reprise de l'ébullition. Mixer longuement le tout pour un potage onctueux.
2. Pour la cueillette des orties, au printemps, en été ou en automne, je prends un panier et des ciseaux. Je coupe la tête des nouvelles pousses d'orties qui, suivant la saison, se trouvent en hauteur ou sur les pousses latérales. Celles-ci tombent directement dans le panier. Et seulement pour les passer à l'eau, je prends un gant. Le potage est représenté en verrine accompagné d'un espuma de bacons fumés et d'une tranche de jambon Serrano croustillant.
3. Espuma au lard fumé: Dans une casserole mettre les tranches de lard et la crème. Porter à frémissements pendant 10 à 15 min le temps que la crème se parfume. Retirer le lard et mettre à refroidir dans le frigo. Si vous avez un siphon thermo qui garde le chaud ou le froid (genre thermo Isi), mettre le siphon vide et ouvert au réfrigérateur pour qu'il soit bien froid. Quand la crème a bien refroidi, la filtrer avec un chinois très fin et la verser dans le siphon. Le fermer. Percuter une cartouche de gaz en

agitant le siphon et conserver dans le frigo.

4. Décoration: Allumer le four, température de 75° Placer un papier beurre sur la plaque du four. Couper des tranches de jambon Serano (par exemple) à bonne dimension. Poser les tranches de façon qu'elles ne se touchent pas. Mettre dans le four à 75° pendant une heure environ. Les placer en équilibre sur une verrine par exemple pour une savoureuse décoration
-
-