

# SOUPE FROIDE D'ORTIES À LA MENTHE POIVRÉE ET SES 2 FROMAGES



## Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles de menthe poivrée	8
bouillon de poule dégraissé	8 dl
de feuilles d'ortie	8 poignées
de Cantal vieux (ou gouda vieux)	50 gr
bouillon de poule dégraissé	1.20 dl
crème fraîche (30 %)	1.20 dl
ciboulettes	8
jambon sec (Serano par ex)	4 tranches
de brick	4 feuilles
de Cantal jeune (ou gouda jeune)	80 gr

## Préparation

1. Faire blondir dans l'huile oignon et échalote. Ajouter la moitié des feuilles d'orties bien lavées, essorées et hachées grossièrement Mouiller des 8 dl de bouillon de poule dégraissé Cuire 15 min Ajouter le reste d'orties hachées. Cuire à nouveau 5 min Passer finement, assaisonner et mettre au frais

2. Espuma de Cantal (ou Gouda) vieux: Râper finement le fromage. Chauffer doucement le 1,2 dl de bouillon de poule et le 1,2 dl de crème fraîche. Y faire fondre le fromage, sans bouillir Poivrer légèrement. Filtrer la préparation et verser dans un siphon. Gazer et réserver au frais 3 h

3. Bonbon de Cantal (ou Gouda) jeune: Préchauffez le four à 200° Tailler le fromage en 8 morceaux Couper les feuilles de brick et les tranches de jambon en 2 Disposer au centre de chaque feuille 1/2 tr de

jambon et un bâtonnet de fromage. Rouler en serrant bien. Faire un noeud aux 2 bouts avec de la ciboulette Déposer les 8 bonbons sur un silpat et enfourner 15 min, retourner à mi-cuisson.

---

- 
4. Dressage: Sortir la soupe du frigo, y ajouter les f. de menthe, mixer à nouveau et verser dans 8 verrines Dresser l'espuma sur la soupe Décorer d'un bonbon de fromage et d'un brin de ciboulette
-