

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



CUISINE SAUVAGE

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 prex)	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

jampon 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
-