

VELOUTÉ AUX FEUILLES DE BERCE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de berce	135 gr (et tiges)
Oignon	1/2 pc
farine	35 gr
Beurre	45 gr
Fond blanc volaille	335 ml
eau	335 ml
jaune d'oeuf	1 pc
crème fraîche	65 ml (ou crème d'avoine)
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Préparer les plantes : éplucher, laver, dégermer (si nécessaire) et émincer l'oignon. Laver les feuilles de berce, ciseler. Réserver le tout.

2. Porter le fond blanc à ébullition. Dans une autre casserole, suer l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter la farine, mélanger à la spatule de bois et cuire le roux blanc sans coloration. Mouiller avec le fond blanc bouillant. Ajouter les feuilles de berce ciselées. Amener à ébullition puis réduire la source de chaleur. Cuire doucement 10 minutes (selon l'épaisseur des feuilles et des pétioles). Assaisonner.

3. Préparer la bonification : mélanger le jaune d'œuf et la crème fraîche

4. Mixer le potage (et le passer au chinois si nécessaire) Hors feu, ajouter la bonification. Rectifier l'assaisonnement.

5. Dresser le potage:décorer avec une feuille de berce ou de petits tronçons de pétiole, des croûtons, un trait de crème, des épices...
