

Potage au cresson

pour 4 personnes

Ingrédients potage au cresson:

2 CS beurre ou huile de germes de maïs
1 petit oignon en dés
1 poireau partagé en deux, lavé puis émincé
250 g pommes de terre, pelées, coupées en tranches
8 dl eau
150 g cresson de fontaine ou de jardin
1 dl lait
sel, poivre, muscade
1 jaune d'œuf
1 dl crème entière

Préparation:

1. Chauffer légèrement le beurre dans une grande casserole, y faire blondir l'oignon et le poireau, ajouter les pommes de terre, bien mélanger puis mouiller avec l'eau.

2. Quand les légumes sont tendres, ajouter le cresson, laisser cuire rapidement puis battre en purée avec le fouet électrique. Ajouter le lait et rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et muscade.

3. Bien battre le jaune d'œuf avec la crème puis le verser en mince filet dans le potage. Ne plus faire bouillir!
Décorer de quelques feuilles de cresson ou d'œuf mimosa, ou encore d'une noix de crème fouettée.