

SOUPE AU CRESSON ET SAINT JACQUES



Ingrédients (4 personnes) :

1 belle botte de cresson

50 g de beurre

¼ de litre de vin blanc sec

1 l de bouillon de poule

30 g de riz

25 cl de crème fraîche

2 jaunes d'œufs

4 noix de saint jacques (ou des lanières de poisson)

- Faire suer le cresson équeuté dans le beurre.
- Ajouter le vin blanc, le bouillon et le riz.
- Faire cuire 25 min. ne saler qu'à la fin.
- Mélanger les jaunes avec la crème. Mixer la soupe, puis la remettre à chauffer, enlever du feu et ajouter la crème et les œufs en remuant vigoureusement.
- Dans chaque bol mettre au fond une noix de saint jacques crue émincée en 8.
- Verser le potage brûlant dessus et décorer avec 1 ou 2 feuilles de cresson.