

Recette n° 221 : Soupe à l'oseille

Ingrédients : pour 5 personnes

- sel et poivre selon goût
- 300 g de feuilles d'oseille
- 750 g de pommes de terre
- une grosse échalote
- 50 g de beurre
- 2 litres d'eau
- 2 plaquettes de bouillon de poule

Préparation :

- 1- éplucher les pommes de terre, les couper en cubes, les mettre à cuire dans l'eau froide
- 2 — équeuter les feuilles, les laver dans l'eau vinaigrée pour en ôter les bestioles éventuelles, puis réserver
- 3 — éplucher et hacher finement l'échalote
- 4 — hacher finement l'oseille et mélanger à l'échalote, faire revenir le tout dans le beurre
- 5 — mélanger à l'eau de cuisson des pommes de terre (qui ne devraient pas encore être complètement cuites), mettre les plaquettes de bouillon, poursuivre la cuisson du tout
- 6 - quand les pommes de terre sont cuites, passer au mixer, saler et poivrer selon goût

Observations :

- recette faite le 2 juillet 2009 à Quiberon pour la famille Mathews, qui a bien apprécié.