

Soupe veloutée de cresson, oeuf de caille poché, lardons, croûtons de pain brioché

Recette pour 4

Description

Soupe tiède de cresson à la crème garnie d'un oeuf de caille cuit à la vapeur, de petits lardons et quelques croûtons de pain brioché.

L'astuce du chef

Si votre soupe manque un peu de couleur verte, il est possible d'ajouter quelques épinards au moment de mixer la soupe.

Ingrédients

Soupe

- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 200 Gr Cresson
- 1 Cuil. à soupe Farine
- 500 Ml Bouillon de légumes
- 500 Ml Crème 35%

- Beurre
- Sel et poivre

Garniture

- 12 Unité(s) Oeuf de caille
- 2 Tranche(s) Brioche
- 4 Tranche(s) Bacon

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four vapeur** à **230 F°**

Mise en place

Lavez le cresson et essorez-le. Ciselez finement l'oignon et effeuillez le thym. Cassez les oeufs de caille dans de petits ramequins beurrés. Taillez la brioche et le bacon en petits dés réguliers.

Soupe de cresson

Dans une casserole, faites suer l'oignon avec le thym dans du beurre. Singez (saupoudrez à l'aide des doigts) avec la farine avant d'ajouter le bouillon ainsi que la crème. Laissez frémir 10 minutes. Ajoutez le cresson juste avant de passer au blender. Une fois mixée, vérifiez l'assaisonnement de la soupe.

Oeuf de caille

Mettez au four vapeur les petits ramequins contenant les oeufs de caille pendant 3 minutes. Laissez refroidir un peu avant de démouler.

Brioche et lardon

Mettez les cubes de brioche au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Faites colorer les cubes de bacon dans une poêle et égouttez-les.

Montage

Répartissez la soupe dans vos bols, déposez-y vos oeufs de cailles. Garnissez le tout généreusement avec les cubes de brioche et les lardons.

Bon appétit!