



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de blettes .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 botte d'1 kg de blettes
- 2 pommes de terre
- Sel, poivre

- Laver puis séparer au couteau les côtes des feuilles de blettes
- Couper les côtes en petits morceaux
- Ciseler grossièrement les feuilles
- Éplucher, laver et détailler en dés les pommes de terre
- Dans des casseroles séparées cuire les côtes et 1 pomme de terre, les feuilles et 1 pomme de terre
- Lorsque les côtes et les pommes de terre sont fondantes, stopper la cuisson. Égoutter
- Mixer séparément, assaisonner à convenance
- Verser dans 2 verrines la soupe de côtes puis la soupe de feuilles de blettes. Servir chaud

Astuces :

- Au moment d'égoutter retirer tout l'eau pour une texture plus compacte, inversement pour une texture plus fluide
- Vous pouvez cuire les feuilles à la poêle avec légèrement de matière grasse pour leur donner une saveur supplémentaire et bien faire évaporer l'eau contenue dans les feuilles
- Les côtes peuvent être précuites dans du beurre avec un oignon, pour relever leurs saveurs
- La texture obtenue ne vous convient pas ? Un peu de crème ou de fromage, un coup de mixeur, et vous voilà avec un velouté

