

Soupe de campagne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Filet de bœuf	1 Kilo
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	500 Gramme
82862	Petit pain finedor© recette Lenôtre précuit sur sole 45 g	10 Pièce
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	300 Gramme
	Lentilles	1 Kilo
	Botte de persil plat	1 Pièce
	Jus de veau lié	1 Litre
	Graines de courge et de lin	60 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Passer les graines au four quelques instants
- 2 Tailler le filet de bœuf. Le saisir. Assaisonner. Réserver
- 3 Faire bouillir le jus de veau. Ajouter les lentilles et les champignons de Paris. Laisser compoter. Mixer le tout pour obtenir une potage épais. Vérifier l'assaisonnement. Réserver
- 4 En finition : déposer la viande sur le potage, les graines torrifiées et une pluche de persil

L'astuce du chef



Passer les graines de courges au four leur donnera une croustillance très agréable par rapport au moelleux du bouillon.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid