

Potage de poisson au cresson de fontaine et Dentelle de Bruges

Ingredienten:

2 litres de bouillon de poisson

1/2 céleri blanc

3 blancs de poireau

4 oignons

2 petites bottes de cresson de fontaine

1 dentelle de Bruges

100 g de beurre de Bruges

150 g de crème aigre

1 pomme de terre

Sel et poivre

Préparation:

Faites fondre le beurre ; coupez les morceaux de céleri, poireau, oignon, pommes de terre ainsi que les tiges de cresson de fontaine et cuisez-les dans le beurre fondu ; poursuivez la cuisson à feu doux, couvercle sur la poêle. Ajoutez ensuite le bouillon et portez à ébullition.

Mixez cette soupe avec quelques feuilles de cresson de fontaine (réservez-en quelques-unes pour le dressage), la dentelle de Bruges découpée en blocs et la crème aigre. Assaisonnez de sel et de poivre.

Versez le potage dans des bols et rehaussez-les de poivre noir frais du moulin ainsi que d'une petite branche de cresson de fontaine.

4 personen

45 min

Entrée

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/potage-de-poisson-au-cresson-de-fontaine-et-dentelle-de-bruges>