

Potage Célestine au persil

Mise en place et préparation: env. 50 min

Temps de repos: env. 30 min

Pour env. 1 litre

Crêpes au persil

50 g de farine

3 c. s. de sbrinz râpé

2 pincées de sel

1 œuf

1 dl de lait coupé d'eau
(moitié-moitié)

2 c. s. de persil plat,
finement haché

beurre à rôtir

1. Mélanger dans une jatte la farine, le sbrinz et le sel. **2.** Mixer l'œuf avec le lait coupé d'eau et le persil. Ajouter en une fois la moitié du liquide à la farine, lisser. Puis ajouter le reste, et bien remuer pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer env. 30 min à couvert à température ambiante.

Cuisson: bien chauffer un peu de beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Verser un miroir de pâte de manière à juste recouvrir le fond. Réduire la chaleur. Lorsque le dessous est cuit et se détache de la poêle, retourner l'omelette et terminer la cuisson. Disposer sur une assiette plate, enrouler serré. Détailler les omelettes roulées en lanières d'env. 5 mm de large, réserver jusqu'au moment de servir.



Bouillon de légumes

1 l d'eau

1 oignon, haché

1 gousse d'ail, pressée

1 poireau, en larges lanières

1 petit céleri, en morceaux

1 carotte, en petits
morceaux

1 brindille de thym

1 c. c. de sel

1 c. c. de feuilles de thym

1. Dans une large casserole, porter à ébullition tous les ingrédients, y compris la brindille de thym. Réduire la chaleur, laisser bouillonner doucement env. 30 min. Passer la soupe dans une mousseline, remettre le bouillon en casserole. **2.** Saler le bouillon, reporter à ébullition. Ajouter la julienne de crêpes et les feuilles de thym. Dresser la soupe dans des assiettes creuses chaudes.