Marc Foucher

Soupes chaudes

Soupe de fanes de radis aux œufs de caille

50 min	15 min	35 min	0	196
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

1. Éplucher les pommes de terre avec un économe et réserver dans un saladier rempli d'eau.
2. Couper le poireau à sa base en ne gardant que la partie blanche, puis inciser le blanc dans la longueur sans aller jusqu'au bout.
3. Plonger le poireau dans un saladier d'eau pour le rincer.
4. Émincer le blanc de poireau avec un couteau éminceur et réserver dans un saladier.
5. Émincer une partie des radis préalablement séparés de leurs fanes. Réserver.
6. Tailler les pommes de terre en fines tranches puis les remettre dans le saladier d'eau.
7. Mettre un russe à chauffer et faire fondre le beurre sans colorer.
8. Déposer les poireaux et faire suer en remuant avec une cuillère en bois toujours sans colorer.
9. Rajouter les fanes de radis et faire suer.
10. Quand les fanes se sont réduites et ont rendues leur eau, verser le bouillon de volaille à l'aide d'un pochon. Saler.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

- 40 g **Radis**
- 2 **Radis**
- 1 **Poireau**
- 100 g **Pomme(s) de terre**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) de caille**
- 1 litre(s) **Bouillon de volaille**
- 1 dl **Crème liquide (fleurette)**
- 40 g **Beurre**
- 15 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
- 1 **Sel**

11 Ajouter les pommes de terre quand l'eau bout. Le bouillon est prêt quand les pommes de terre sont cuites, environ 20 minutes.

12 Ne pas faire cuire le bouillon trop longtemps, les fanes de radis deviendraient amères.

Étape 2

Préparation des oeufs pochés et finition de la soupe

1 Faire chauffer l'eau dans une casserole avec le vinaigre blanc.

2 Casser chaque œuf dans un ramequin séparé et préparer un saladier d'eau froide.

3 Quand l'eau frémit, faire un tourbillon avec une cuillère en bois pour que le blanc de l'œuf puisse enrober le jaune.

4 Déposer chaque œuf dans la casserole d'eau et attendre que le blanc coagule sans que le jaune ne soit cuit.

5 Quand les œufs sont prêts, les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire et les déposer dans le saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.

6 Avec un couteau d'office, couper la barbe c'est-à-dire les filets de blancs qui entourent l'œuf. Réserver dans un bol.

7 Contrôler la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.

8 Mixer le bouillon et les pommes de terre avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

9 Ajouter la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

10 Lorsque le potage est terminé, il peut être passé au chinois pour éliminer les particules restantes, le rendu sera plus lisse.

Étape 3

Dressage

1 Mettre un œuf au centre du bol puis verser la soupe dessus.

2 Déposer des rondelles fines de radis sur la soupe.