

Soupes chaudes

Soupe de fanes de radis aux œufs de caille



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

196

CALORIES

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**

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.

- 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.