

Potage vert

Pour 4 personnes.

Trempage des pois cassés : 2 à 3 heures, préparation : 20 minutes, cuisson : 1 heure.

1 poignée d'oseille, 1 poignée d'épinards, 1 bol de pois cassés, 1/4 de litre de lait, 1 jaune d'œuf, 1 litre de bouillon de poule (préparé avec du concentré), 40 g de beurre, sel et poivre.

Faire tremper les pois cassés 2 à 3 heures à l'avance; nettoyer l'oseille et les épinards; les éponger; les hacher; égoutter et rincer les pois cassés; les mettre dans une casserole: les couvrir d'eau froide et les faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils s'écrasent en purée.

Faire fondre l'oseille et les épinards avec le beurre dans un fait-tout couvert, à feu très doux, puis les arroser avec le lait; saler légèrement, poivrer et laisser la cuisson se poursuivre à très petit feu.

Préparer le bouillon de poule; mélanger la purée de pois cassés avec la fondue d'oseille et d'épinards; passer au tamis; remettre cette purée sur le feu et la délayer avec le bouillon; lier le potage avec le jaune d'œuf; servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.