

INSTANT GOURMAND



Potage glacé de roquette



Pour 2 verrines :

- 100g de roquette
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 20cl de bouillon de volaille (eau + ½ bouillon cube)
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre
- quelques brins de ciboulette

Réserver quelques feuilles de roquette pour la décoration et hacher le reste au couteau. Peler et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans un poêle et y faire fondre l'oignon et la roquette. Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter la crème liquide et mixer le tout. Laisser refroidir et placer au frais au moins deux heures (le potage doit être bien froid). Cuire l'œuf dur, l'écaler puis l'écraser à la fourchette. Servir le potage glacé garni d'œuf mimosa et décoré de feuilles de roquette et de brins de ciboulette.