


Soupes chaudes

Soupe de pain de mon enfance



35 min 5 min 30 min 0 280
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

1 litre(s) **Eau**
 120 g **Pain(s) de
campagne**
 100 g **Crème liquide
(fleurette)**
 40 g **Beurre**
 2 branche(s) **Cerfeuil**

Ingrédients pour les croûtons

2 tranche(s) **Pain de mie**
 15 cl **Huile de tournesol**

Étape 1

Découpe du pain et cuisson de la soupe

- 1 Tailler le pain en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur puis les couper en deux.
- 2 Dans une casserole, verser l'eau, ajouter le beurre et le pain.
- 3 Saler et porter à ébullition.
- 4 A ébullition, remuer un peu, réduire la puissance du feu et laisser cuire à frémissement pendant 30 minutes.

Étape 2

Réalisation des croûtons

- 1 Retirer la croûte du pain de mie.
- 2 Superposer les tranches de pain parées. Couper dans la largeur puis dans la longueur pour obtenir des petits dés réguliers. Les réserver dans une assiette.
- 3 Chauffer de l'huile dans une poêle.
- 4 Pour contrôler la température de l'huile, mettre un croûton dedans. S'il frit directement, elle est assez chaude sinon, attendre encore un peu.
- 5 Une fois l'huile bien chaude ajouter les croûtons. Laisser frire quelques instants.

- 6 Débarrasser les croûtons sur une assiette recouverte de papier absorbant pour retirer l'excédant d'huile.

Étape 3

Finition de la soupe

- 1 Vérifier l'assaisonnement et rectifier en sel si nécessaire.
- 2 Ajouter la crème fraîche en remuant jusqu'à l'obtention d'une soupe onctueuse.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir la soupe dans un bol de service.
- 2 Déposer les croûtons dans un petit ramequin. Servir la soupe avec du sel de guérande.
- 3 Saupoudrer la soupe de pluches de cerfeuil. Servir la soupe bien chaude.