

Soupes chaudes

Crème de persil à l'andouillette



1h **30 min** **30 min** **0** **154**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème

100 g **Andouillette**
1 botte(s) **Persil plat**
1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de l'andouillette

- 1 Couper 1/3 de l'andouillette en quartiers avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Emincer les 2/3 restants en tranches très fines et réserver dans une assiette pour le dressage.
- 3 Equeuter le persil préalablement rincé sous l'eau et réserver quelques jolies feuilles pour la fin de la préparation. Réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la crème de persil

- 1 Faire chauffer une casserole avec les quartiers d'andouillette sans matière grasse.
- 2 Lorsque les morceaux d'andouillette commencent à dorer, verser le bouillon. Augmenter le feu et laisser cuire 5 minutes.
- 3 Assaisonner de sel si besoin et verser la crème liquide. Laisser reprendre l'ébullition puis éteindre le feu.
- 4 Ajouter le persil et laisser infuser pendant 4 minutes.
- 5 Ôter la casserole du feu et verser le contenu dans le bol du blender. Mixer.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer quelques tranches d'andouillette crue dans le fond d'un bol de dressage puis verser la soupe avec une louche.
- 2 Décorer avec quelques feuilles de persil puis servir.