

Crème de cresson, crème citron et crevettes

INGREDIENTS:

Pour 6 personnes:

5 poireaux

5 grosse pomme de terre

250 g de beurre

550 g de crème liquide 35% mg pour le potage

2 à 3 bottes de cresson

1.5 L de bouillon de légumes

25 cl de crème liquide 35% mat ; grasse minimum (crème citron)

1 citron jaune

Persil

6 tranche de pain de mie

80 g de beurre

24 grosses crevettes

100 g d'œuf de lompe noir

100 g d'œuf de truite



PREPARATION:

Fendre les poireaux en quatre et l'émincer finement. Ne garder que le blanc de poireau. Couper les pommes de terre en cubes assez épais.

Suer les poireaux et les pommes de terre à l'huile d'olive. Mouiller au bouillon de légumes, porter à ébullition quelques secondes et laisser frémir environ 20 minutes. Contrôler la cuisson en piquant la pomme de terre avec un couteau.

Mixer le potage avec la crème, jusqu'à avoir une consistance onctueuse.

Porter une casserole d'eau à ébullition. Préparer la botte de cresson, en réservant quelques feuilles pour le dressage. Mettre la botte dans l'eau bouillante salée. Quand les feuilles s'écrasent facilement le cresson est cuit. Le débarrasser dans un bain d'eau glacée pour fixer la couleur. Mixer pour obtenir une purée bien verte. Réserver.

Couper le citron deux, presser le jus et ajouter à la crème. Saler et poivrer.

Mettre le mélange dans un siphon au frais.

Décortiquer les crevettes

Passer au blender le potage poireaux pomme de terre avec la purée de cresson.

Maintenez au chaud.

Couper le pain de mie en petits croûtons et les frire dans du beurre clarifié.

Egoutter sur papier absorbant et saler

Déposer un peu partout des œufs de saumon dans l'assiette creuse, un petit tas crème citronnée au milieu (avec le siphon). Poser les croûtons sur la crème citron et sous les crevettes, les feuilles de cresson sur la crème citron. Déposer une petite cuillère d'œufs de lompe et ensuite les crevettes dans l'assiette et sur la crème. Servir la crème de cresson bien chaude dans un pot.



Bonne dégustation.

