

# DOUCEUR DE LEPIOTE SURANNEE ou Soupe de coulemelles

(de Marc PIFFERI)

## Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes, cuisson 5 + 30 minutes

## Ingrédients

- ♣ 5 à 6 coulemelles bien développées
- ♣ 1 oignon jaune
- ♣ 400 gr de pommes de terre Bintje
- ♣ 1 jaune d'œuf
- ♣ 50 gr de crème fraîche entière, épaisse
- ♣ 2 cuillères d'huile d'olive, sel, poivre

## Recette

- Éplucher et hacher l'oignon au couteau
- Éplucher les pommes de terre, les couper en dés
- Nettoyer les coulemelles en brossant légèrement, enlever la terre sous le robinet
- Débiter les coulemelles en morceaux, y compris les pieds
- Préparer 1 litre de bouillon de volaille
- Dans une cocotte, en fonte de préférence, faire revenir l'oignon, les pommes de terre et les coulemelles environ 3 minutes
- Verser le bouillon, mélanger et saler, si besoin couvrir d'eau, cuire 30 minutes à partir de l'ébullition
- Mouliner au plongeur, le mélange doit être onctueux mais pas en purée, ajouter un peu d'eau si c'est nécessaire
- Ajouter le jaune d'œuf et la crème, mouliner aussitôt pour éviter que l'œuf ne poche, rectifier l'assaisonnement
- Déguster avec un Alsace Auxerrois frais.