



Consommé au cerfeuil



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

1 poule	1 gousse d'ail
3 carottes	Thym et laurier, gros sel, poivre
3 navets	100 g de perles du Japon (semoule)
2 poireaux	1 botte de cerfeuil
2 branches de céleri	2 œufs
1 oignon piqué de 2 clous de girofle	15 cl de crème fraîche

Epluchez et lavez les légumes

Dans une marmite, disposez la poule et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition.

Ajoutez une poignée de gros sel, tous les légumes, l'oignon, la gousse d'ail, le thym et le laurier.

Couvrez et laissez cuire à petits bouillons pendant 2 heures au moins.

Retirez la viande et les légumes et passez le bouillon au chinois.

Laissez refroidir pour pouvoir dégraisser.

Versez le bouillon une fois dégraissé dans une casserole, et ajoutez les perles du Japon. Laissez cuire 20 mns à feu très doux.

Incorporez la crème fraîche et les jaunes d'œufs tout en fouettant.

Lavez et essorez le cerfeuil. Hachez le menu et versez sur le consommé.

Servir aussitôt.

