

Velouté de mâche, œufs de caille

pour 4 personnes



Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 c. à café d'huile d'olive
- 6 oeufs de caille
- 25 g de beurre
- 50 g de pain rassis
- 150 g de mâche
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 250 g de pommes de terre
- 700 ml de bouillon de volaille ou de légumes pour une version végétarienne

Préparation :

- Éplucher l'oignon et l'échalote, les ciseler. Peler les pommes de terre, les laver et les couper en petits dés d'environ 5 mm de côté. Laver et essorer la mâche (en réserver 4 bouquets pour la décoration).
- Faire fondre 25 g de beurre à feu doux dans une cocotte (il ne doit pas roussir). Y faire revenir les dés d'échalote et d'oignon pendant 3 minutes.
- Ajouter ensuite la mâche, les petits cubes de pommes de terre, et mouiller avec le bouillon. Porter à ébullition et faire cuire à petits bouillons pendant 15 minutes.
- Porter une casserole d'eau à ébullition. Y plonger les oeufs de caille et faire cuire 4 minutes. Les égoutter et les plonger dans l'eau froide avant de les écaler.
- Fendre le pain en deux et passer chaque moitié en grille-pain. Couper ensuite le pain grillé en petits cubes.
- Une fois les 15 minutes écoulées, passer au blender (ou au mixeur plongeur) le mélange mâche/bouillon/pommes de terre. Ajouter ensuite la crème fraîche et mixer à nouveau.
- Verser dans les assiettes. Ajouter quelques cubes de pain grillé, 3 moitiés d'oeufs de caille et décorer avec un petit bouquet de mâche. Arroser d'un filet d'une bonne huile d'olive et servir immédiatement.