

Fées Mains by Marjorie



Soupe d'automne en cassolette :

Les ingrédients pour 6 personnes : 1 tranche de courge musquée – 2 carottes moyennes – 1 petit panais – 1 navet – 1 pommes de terre moyenne – 300 à 400g de champignons (giroles, cèpes, chanterelles, trompettes de la mort) – 1 échalote – 1 cube de bouillon de légumes – huile d'olive – sel – poivre – 2 pâtes feuilletées étalées – ½ bouquet de persil – 2 jaunes d'oeufs

Laver et éplucher les légumes. Couper la pomme de terre, le navet, la courge et le panais en dés. Couper les carottes en rondelles.

Dans une casserole, faire suer l'échalote émincée dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les morceaux de courge, de pomme de terre, de navet, de carotte et de panais.

Ajouter le bouillon de légumes dissout dans 1.25l d'eau .

Saler et poivrer.

Faire cuire 45 à 50mn.

Pendant ce temps, nettoyer et préparer les champignons.

Les déposer dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour leur faire rendre leur eau.

Réserver les champignons égouttés.

10mn avant la fin de la cuisson des légumes de la soupe, ajouter les ¾ des champignons

Vérifier la cuisson et mixer la soupe.

Verser la soupe dans les soupières individuelles et répartir les champignons restant. Saupoudrer de persil haché.

Avec un pinceau badigeonner le bord des soupières de jaune d'œuf. Recouvrir chaque soupière de pâte feuilletée (cercle de pâte à découper un peu plus grand que les soupières) et badigeonner de jaune d'œuf. Enfourner environ 15mn dans le four préchauffé à 180°C le temps que la pâte feuilletée soit cuite et dorée.

Attendre 15mn pour servir car la soupe est brûlante.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>