



En collaboration avec

Betty Bossi

Entrée

Potage au riesling et jambon cru

Mise en place et préparation: env. 25 min**Énergie Portion (1/4):**

281 kcal / lip 19 g / glu 6 g / pro 12 g

Pour 4 personnes

- 75 g de gruyère râpé
- ½ c. s. de farine
- 1 gousse d'ail
- 2 c. s. de beurre
- 2 c. s. de farine
- 6 dl de bouillon de bœuf
- 2 dl de vin blanc (p. ex. riesling-sylvaner ou verdejo)
- 2 dl de crème entière
- 2 jaunes d'œufs frais
- sel, poivre, selon goût
- 50 g de jambon cru

Voici comment faire:

- 1 Crumble au fromage:** mélanger le gruyère et la farine dans un bol. Faire dorer env. 1 min à sec dans une poêle antiadhésive chaude sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit croustillant. Retirer et casser en morceaux.
- 2 Potage:** peler l'ail et le couper en deux, en frotter une casserole. Faire fondre le beurre dans la casserole. Ajouter la farine, faire un roux blanc en remuant au fouet sur feu moyen, sans laisser colorer. Retirer la casserole du feu. Verser le bouillon et le vin en une fois, porter à ébullition en remuant. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 10 min en remuant de temps en temps. Bien mélanger la crème et les jaunes d'œufs dans un petit bol. Ajouter 3 c. s. de potage chaud en remuant constamment, reverser lentement dans la casserole sans cesser de remuer, le temps de bien faire chauffer. Le potage ne doit plus cuire. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Dressage:** dresser le potage, tailler le jambon cru en fines lamelles, répartir sur le potage avec le crumble au fromage.

Conseil d'achat
Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto.

