

Soupe de palourdes au parfum de tilleul



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la soupe

1kg de palourdes, 1 verre de vin blanc, 1dl de crème, 1dl de tisane corsée de tilleul, 4 jaunes d'œufs

Pour la julienne :

1 carotte blanche, 1 carotte orange, sel, miel, huile d'olive

Pour la décoration :

6 fleurs de tilleul, pollen de fleur

La soupe :

Laver les palourdes puis les ouvrir dans 2dl d'eau.

Séparer les coquilles de la chair et jeter les coquilles.

Filtrer le bouillon de cuisson. Ajouter le vin blanc, la crème et la tisane.

Cuire doucement 10mn avant de verser sur les jaunes d'œufs.

Fouetter énergiquement et cuire comme une crème anglaise à la nappe (80°).

Filtrer pour arrêter la cuisson et ajouter les palourdes.

La soupe doit être légèrement liée et onctueuse.

La julienne :

Eplucher et laver les carottes. Les couper en très fine julienne de 4cm de long.

Glacer à blanc avec sel, une cuillère à café de miel et un filet d'huile d'olive.

Dressage :

Verser la soupe dans 6 petits bols.

Poser au centre un dôme de julienne de carottes.

Décorer d'une fleur de tilleul et quelques grains de pollen.