

PETITE SOUPE A LA MOUSSE DE CRESSON

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 dl bouillon végétal
- 2 dl vin blanc ou champagne
- 2 dl crème entière
- 1 bonne poignée de cresson ou épinards frais

Préparation

Réduire le cresson ou les épinards en purée à l'aide d'un mixer. Chauffer le bouillon au point d'ébullition, y ajouter le vin et la crème. Faire cuire brièvement. Avant de servir, ajouter le cresson ou les épinards et faire mousser au fouet.
Servir immédiatement.