Soupe Agnès Sorel aux lamelles de filet de poulet et lardinettes® de dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 3 l de bouillon de volaille
- 180 g de roux (60 g de beurre, 120 g de farine)
- 200 g de champignons
- Le jus d'¼ de citron
- Une noix de beurre
- 200 g de lamelles de filet de poulet
- 200 g de lardinettes® de dinde
- Liaison (1 jaune d'œuf + 1 dl de crème fraîche)
- Fenouil

Bereiding

Faites fondre le beurre et ajoutez-y la farine. Laissez reposer brièvement et ajoutez progressivement le bouillon de volaille. Mélangez avec un fouet ou mixez. Laissez mijoter.

Coupez les champignons en fines tranches ou en fines lamelles, disposez-les dans une poêle à frire préalablement beurrée et ajoutez-y le jus de citron et un filet d'eau. Recouvrez d'un morceau de papier aluminium et mettez à feu vif. Après quelques minutes, les champignons sont prêts. Ajoutez le jus des champignons au velouté de volaille et assaisonnez le potage de sel et de poivre.

Décorez la soupe avec les champignons, les lamelles de filet de poulet et les lardinettes® de dinde légèrement cuites, et ajoutez la liaison. Ne faites plus chauffer la soupe une fois que vous avez ajouté la liaison.

Versez la soupe dans un bol ou une assiette et décorez avec un brin de fenouil.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be