**Potage Dubarry**  / Livre de Bruno(livre hollandais)

Pour 4 personnes / assez facile

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1 h 35

Ingrédients :

1 Chou-fleur

150 g de blanc de poireaux

75 g de farine

10 cl de crème fraiche liquide

3 œufs

1 litre de bouillon de volaille

150 g de Beurre

- Laver les bouquets de chou-fleur, à l’eau vinaigrée, coupez le blanc de poireau, en petit morceaux.

- Faire cuire à feu doux, 3 ou 4 minutes, le poireau

 Ajouter la farine, et laissez encore cuire 2 à 3 minutes, sans coloration.

 Ajouter les bouquets de chou-fleur et le bouillon

 Laisser cuire, pendant 1 h 30, puis mixer

- Séparez les jaunes d’œufs, des blancs

 Mélangez au fouet, les jaunes avec la crème

- Au moment de servir, ajouter le mélange, crème œufs, et le beurre restant, dans le potage bien chaud, et laissez cuire 5 minutes, en remuant souvent, et en prenant garde, à ne pas faire bouillir.

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Soupe de Concombre et Pancetta** / Livre de Bruno (livre hollandais)

Pour 4 personnes / facile

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Trempage : 15 minutes

Ingrédients :

1 litre de bouillon de volaille

1 quart de concombre

8 tranches de Pancetta

50 g de champignons noirs

2 cuillères à soupe de sauce de soja

150 g de germes de soja

1 oignon de Printemps

- Coupez le concombre en petits bâtonnets de 5 cm de long

 Coupez l’oignon en rondelles fines

- Faire tremper les champignons, dans l’eau tiède, pendant 15 minutes, et coupez-les en grosses lanières.

- Portez à ébullition, le bouillon de volaille, les germes de soja, les bâtonnets de concombre, et la sauce de soja

 Ajoutez les rondelles d’oignons, et porter de nouveau à ébullition.

- Placez, 2 tranches de Pancetta au fond de chaque assiette creuse et verser le bouillon par-dessus.

- Laisser la Pancetta, cuire dans la chaleur du bouillon, pendant 3 minutes et servez

**Soupe au Saumon, aux lentilles Corail et à l’orge** / Livre de Bruno (livre hollandais)

Pour 4 personnes / Facile

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

½ Oignon haché

Huile d’Olive

1 litre de bouillon de légumes

2 poignées d’orge

2 poignées de lentilles Corail

2 Pavés de Saumon

1 pincée de piment rouge en poudre

Faire revenir l’oignon, dans un peu d’huile

Ajouter l’orge et les lentilles aux oignons, faire cuire quelques instants en remuant

Faire chauffer le bouillon de légumes et mouiller avec le bouillon de légumes bien chaud

Laisser cuire à feu doux, environ 20 minutes en remuant régulièrement

 Ajouter le Saumon et poursuivre la cuisson, encore 10 minutes,

 à la fin de la cuisson, ajouter un filet d’huile et un peu de piment rouge.

Servir aussitôt, bien chaud

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Velouté d’Endives au Saumon** / Livre de Bruno (livre hollandais)

Pour 4 personnes / Facile

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

200 g de Saumon frais

4 Endives

1 Oignon

20 cl de crème fraiche

1 pincée de Cumin

Sel / Poivre

- Couper les endives en deux, enlever le trognon central

 Eplucher et couper les oignons en rondelles

- Placer les légumes, dans une marmite, couvrir d’eau et faire cuire, pendant 30 minutes.

- Passer les légumes au moulin à légumes, assaisonner, ajouter le cumin, la crème fraiche, et faire chauffer.

- Enlever les arêtes et la peau du Saumon, puis le couper en cubes.

 Faire cuire le Saumon dans le velouté, pendant 5 minutes et servir.

**Velouté de Moules au Potiron**  / Livre de Bruno (livre hollandais)

Pour 4 personnes / Facile

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

2 litres de Moules

1 Kg de potiron

1 blanc de poireau émincé

25 cl de crème

15 cl de vin blanc

2 échalotes hachées

10 tiges de ciboulette émincées

1 oignon haché

1 cuillère à soupe de graisse de canard

1 filet d’huile d’olive

Sel / Poivre

- Laver et gratter les Moules

 Faire revenir les échalotes à l’huile d’olive, puis ajouter le vin blanc

 Faire bouillir et incorporez les Moules.

 Couvrez et laissez cuire 5 minutes en mélangeant de temps en temps ; égoutter et récupérez le jus.

- Eplucher le potiron et enlever les graines, le couper en petits dès.

- Faire revenir dans la graisse de canard, l’oignon et le poireau, dans une cocotte, puis ajouter les dès de potiron,

 Cuire 5 minutes et ajouter le jus des moules, compléter avec de l’eau

 Poivrez, couvrez et laissez mijoter 30 minutes environ

- Pendant ce temps, décortiquez les moules.

- Mixer le velouté, ajouter la crème et remette à bouillir, 2 minutes.

- Rectifier l’assaisonnement, ajouter les moules, ainsi que la ciboulette et servez