

« Bouillon printanier au poivre du Vietnam et coquillages de Cancale »

Pour 4 personnes :

1 litre d'eau
1 poireau
1 carotte
1 oignon
3 gousses d'ail
½ c à c de gros sel de mer.
1 feuille de laurier
6 branches de persil grossièrement hâché
1 branche de thym
¼ cuillère à café de poivre du Vietnam
Selon la saison et vos envies, des coquillages, du poisson ou du blanc de poulet cuit
Herbes fraîches de saison

Laver la carotte et le poireau, peler la carotte, la couper en deux puis en rondelles. Eplucher l'oignon et l'ail. Couper le premier en deux puis en rondelles, écraser l'ail. Verser le tout dans 1 litre d'eau froide salée d'1/2 c à c de gros sel de mer. Porter à ébullition doucement et laisser frémir 20 minutes.

Retirer du feu. Ajouter le laurier, le persil, le thym et le poivre fraîchement moulu. Laisser infuser 10 minutes, puis filtrer et servir très chaud dans des bols chauds.

Vous pouvez ajouter dans ce bouillon toutes sortes d'herbes fraîches (pimprenelle, silène, ciboulette, coriandre, etc). Et le verser très chaud sur des coquillages, des lamelles de poissons ou encore un reste de poulet cuit.

En version végétarienne, vous pouvez ajouter à ce bouillon des queues d'asperges, des cosses de petits pois, de l'eau de tomate, en fonction des légumes de saison disponibles sur votre marché ou dans votre potager.