

Soupe aux cornes d'abondance

Pour 4-6 personnes

3 échalotes
2 cs beurre
200 g de cornes d'abondance fraîches ou 20 g sèches/trempées
1 dl de vin blanc
6 dl eau
1 pomme de terre râpée
sel, poivre, thym
2 dl de crème

Faire revenir les échalotes, le beurre fondu et les cornes d'abondance.

Ajouter le vin et réduire totalement.

Ajouter l'eau et la pomme de terre et cuire 15 min.

Ajouter le sel, le poivre, le thym, la crème et servir chaud avec des croûtons dorés.