

Le cerfeuil est un aromate qui se consomme cru ou cuit.

De préférence, goûter-le cru vous découvrirez sa puissance aromatique, son léger goût anisé qui se marie très bien avec les produits de la mer. Avec la viande aussi, puisque c'est un ingrédient de la sauce béarnaise comme de la sauce gribiche.

Son parfum délicat aromatisera vos salades, omelettes et autres plats de saison.

CERFEUIL EN SOUPE

100g cerfeuil frais

1 oignon émincé

1 toute petite pomme de terre

1/3 bouillon cube de légumes

Sel, poivre

Crème fraîche ou lait



Préparation

Faire fondre l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est transparent, ajouter la pomme de terre découpée en petits dés. Faire très légèrement colorer. Ajouter le cerfeuil et recouvrir d'eau. Faire cuire à petit bouillon une bonne vingtaine de minutes. Mixer finement puis saler et poivrer au goût. Au moment de servir ajouter de la crème fraîche ou du lait.