

# Soupe paysanne aux herbes de l'UNESCO Biosphère Entlebuch

## Entrée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

- 800 g épinards en branches
- 200 g herbes d'ognions (Zwiebelkraut)
- 150 g cerfeuil
- 1 bouquet de marjolaine
- 50 g huile de colza
- 3 l bouillon de légumes
- 4 dl crème entière
- 3 jaunes d'œufs
- Sel, poivre, sauce Worcester
- 200 g pain sec
- 100 g beurre

### Préparation

- Couper les feuilles d'épinards en lanières, hacher finement l'oignon, le cerfeuil et la marjolaine.
- Faire revenir le tout dans une grande poêle dans l'huile de colza et ajouter le bouillon, laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.
- Mélanger la crème entière et les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet pour obtenir une liaison.
- Incorporer la liaison à la soupe, assaisonner selon les goûts avec du sel, du poivre et de la sauce Worcester. Ne pas porter à nouveau à ébullition, sinon le jaune d'œuf coagule !
- Couper le pain sec en petits dés, le faire griller dans du beurre et les ajouter à la soupe, servir immédiatement.

### Auteur

Ernst Wegmüller  
Berggasthaus Salwideli  
Sörenberg

### Tipps

Il est possible de faire pousser ses propres herbes sur le rebord de sa fenêtre, ce qui confère par la suite une saveur fraîche inégalée à la soupe !