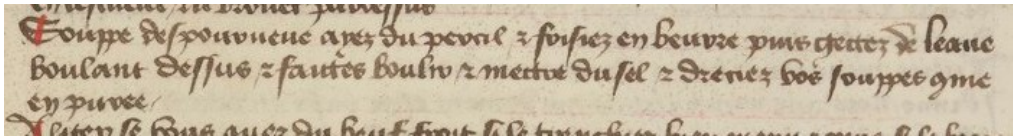




Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Soupe despourveue

Source	 <p><u>Le Mesnagier de Paris</u></p>
Texte d'origine	Soupe despourveue aiez du percil & frisiaez en beurre, puis gettez de l'eau boulant dessus & faites boullir: & mettre du sel & dréciez vos soupes comme en purée
Ingrédients	Beurre, persil, sel, eau, tranches de pain.
Recette adaptée	<p><i>La soupe est la tranche de pain posée au fond de l'écuelle que l'on trempera de bouillon chauffé dans un pot (potage). Il s'agit là d'un potage réalisé à la hâte. par un cuisinier pris « au dépourvu ».</i></p> <p><i>C'est la première, et la plus simple, d'une série de sept recettes de potage fait à l'improviste.</i></p> <p>Faire frire une poignée de persil dans une noix de beurre. Couvrir d'eau chaude, faire bouillir, saler.</p> <p>Servir ce bouillon sur la tranche de pain posée au fond de l'assiette.</p>