

## Velouté de Dent-de-lion et croûtons de racine de " " "

Ingrédients : Dents de lion avec leur racine, 1 œuf  
crème, huile ou beurre, bouillon, sel, eau

- Brosser les D. de l. avec une brosse sous l'eau et enlever les feuilles abîmées. Séparer les feuilles des racines.
  - Couper très finement les feuilles (comme pour la ciboulette).
  - Déposer les au fond d'une soupière avec 1 œuf et un peu de crème. Réserver.
  - Couper les racines en morceau d'environ 1/2 cm.
  - Mettre au fond d'une poêle un peu de beurre ou d'huile.
  - Chauffer, et faire griller quelques minutes vos racines. Elles vont perdre de leur amertume. Saler légèrement.
- Dans une casserole, mettre la quantité d'eau nécessaire au nombre de personnes, ajouter un peu de bouillon, de sel, év. poivrer et porter à ébullition.

Dressage : Verser le bouillon bouillant dans la soupière en fouettant pour éviter que l'œuf coagule. Parsemer de ~~de~~ racines de D. de lion.

Cette soupe est un véritable cadeau pour la santé. Le Dent de lion renferme de nombreuses vitamines et minéraux.

