



Consommé Mimosa

- Par vision-plaisir

Le consommé mimosa est à base de bouillon de bœuf ou de volaille avec en garniture du tapioca et légumes.

Ingrédients:

- 40g de tapioca
- 100g haricots verts frais ou surgelés
- 1.5 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de bœuf ou de volaille
- 1 œuf dur
- 20cl de crème liquide



Recette pour: 8 personnes

Prix environ 1.80€

Confection:

Cuire les haricots vert dans de l'eau bouillante. Réaliser un bouillon avec les deux cubes de bouillon de bœuf ou de volaille et les 1.5 l d'eau. Cuire un œuf dur, hacher le blanc et mixer le jaune. Mettre dans le bouillon le tapioca et cuire a feu doux. Ajouter les haricots verts coupés en morceaux. Verser dans le consommé le blanc d'œuf haché et lier avec la crème liquide. Faire une légère ébullition et servir en parsemant dessus les assiettes le jaune d'œuf.