



Consommé de légumes émincés et crêpes dentelle



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

huile d'olive

1 pièce de bouilli

2 cuillères à soupe de pâte de tomate

1 oignon (haché grossièrement)

1 bulbe d'ail (coupée en deux)

2 tiges de céleri (en gros tronçons + 1 tasse supplémentaire de céleri émincés)

2 tiges de poireaux (en gros tronçons + 1 1 tasse supplémentaire de poireaux émincés)

2 carottes (émincées)

2 cuillères à soupe de cognac

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de baies de poivre noir

250 grammes de haché de bœuf

Pour la garniture

1 carottes

1 panais

1/8 céleri-rave

persil plat frais ciselé (fijngesneden)

Pour les crêpes dentelle

1 œuf

4 cuillères à soupe de farine

2 1/2 décilitres de lait

1 cuillerée à thé de poudre à lever

poivre

sel

beurre



Méthode de préparation

- 1.** Déposez un faitout profond sur le feu. Faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer joliment le bouilli. Ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates et laissez cuire pendant un moment. Ajoutez l'oignon, la tête d'ail, le céleri, le poireau et les carottes. Laissez mijoter un peu, puis ajoutez le cognac. Salez et poivrez. Couvrez de 2 litres d'eau. Laissez mijoter 2 heures à feu doux avec le couvercle. Ôtez le couvercle et laissez mijoter encore 30 minutes. Transférez le bouillon dans une autre casserole en le passant au chinois et remettez-le sur le feu. Jetez les légumes, mais gardez la viande.
- 2.** Dans un petit bol, mélangez le céleri et le poireau émincés avec le reste du concentré de tomates et le bœuf haché. Salez et poivrez. Versez ce mélange dans le bouillon bouillant et remuez brièvement avec un fouet. Laissez ensuite mijoter pendant 30 minutes sur un feu très doux... Placez un grand tamis sur un autre faitout et recouvrez-le d'une mousseline (ou d'une essuie de cuisine rincé à l'eau bouillante – il ne doit pas contenir de résidus de savon). Versez-y délicatement le bouillon (avec la garniture) à l'aide d'une louche. Le bouillon recueilli dans le faitout sera très clair.
- 3.** Pour la touche finale, coupez les légumes épluchés en cubes. Faites-les cuire 2 minutes dans de l'eau salée et passez-les au tamis.
- 4.** Pour la crêpe dentelle, mélangez l'œuf avec la farine, le lait, la levure chimique, le poivre et le sel. Faites cuire quelques crêpes fines dans du beurre. Roulez-les et coupez-les en fines rondelles.
- 5.** Réchauffez le consommé et répartissez-le dans les assiettes. Déposez-y quelques légumes et des rondelles de crêpe. Décorez de persil.