

Soupe de cresson aux Mousseron des prés

Nettoyer une botte de cresson et enlever les côtes des feuilles. Peler une ou deux pommes de terre, les couper en dés.

Faire tomber les feuilles de cresson dans une casserole avec une noix de beurre. Mouiller avec un bouillon de légumes ou tout simplement avec de l'eau. Rajouter les dés de pommes de terre.

Faire rendre l'eau des **Mousserons des prés** ou **Marasme des Oréades (Marasmius oreades)** dans une poêle, que vous avez auparavant nettoyés et équeutés, réserver quelques têtes. Rajouter les champignons dans votre casserole. Faire cuire à feu doux et à couvert. Saler, poivrer.

La soupe étant cuite, mixer dans la casserole avec un mixer plongeur. Ajuster la consistance de la soupe si nécessaire avec de l'eau ou du bouillon. Rajouter de la crème fraîche liquide, mélanger, rectifier l'assaisonnement si besoin.

Réchauffer, sans faire bouillir, c'est prêt. Servir les assiettes avec quelque têtes entières que vous aviez réservées.

On peut faire cette recette avec des fanes de radis.

Bon appétit.

Daniel.

Marasmius oreades (Marasme des Oréades)

