



Potage aux noix

Pour 4 personnes

200 g de noix

10 cl de crème fraîche

1 œuf

Bouillon de volaille

Faites chauffer 1,5 l de bouillon de volaille, versez le dans une soupière sur 1 jaune d'œuf battu avec 100 g de crème fraîche. Réduisez 200 g de cerneaux de noix en poudre, ajoutez au potage avant de le mettre en soupière et laissez chauffer quelques instants.