

Soupe aux épinards et Brie de Meaux / de Melun (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

300 g d'épinards
1 litre de fumet de poisson ou fond de volaille
100 g de Brie de Meaux ou Brie de Melun
100 g de Miso blanc
Un peu de crème liquide
Un peu de feuille de Nori froissée
Un peu de caviar

Préparation :

Lavez les épinards puis passez les au mixeur avec le fumet de poisson.
Puis versez le tout dans une casserole et faites chauffer.
Petit à petit, la chlorophylle remonte en surface.
Ecumez et réservez le liquide dans un cul-de-poule.

Ajoutez le Brie de Meaux ou le Brie de Melun, découpé en dés pour qu'il fonde facilement et le Miso blanc dans le liquide.

Chauffez le tout en mélangeant au fouet.
Quand le Brie est totalement fondu, servez dans un bol.

Terminez avec un peu de Nori froissé et une pointe de caviar

Servez chaud ou froid.

