

Soupe à l'oseille

Ciseler une grosse poignée d'oseille, la mettre à cuire sur le côté du feu avec 50 g. de beurre. Quand elle est fondue, mouiller de 1 l $\frac{1}{2}$ d'eau. Saler laisser bouillir $\frac{1}{4}$ d'heure et épaissir un peu avec 2 cuillères de féculé de pommes de terre délayé. Retirer la soupe sur le côté pour qu'elle ne cuise plus et la lier en ajoutant 2 jaunes délayés dans un grand verre de lait froid. Verser sur de minces tranches de pain et semer du cerfeuil haché.

N.B

Supprimer le lait si l'on veut et ajouter 1 jaune