

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Le bouillon de 11 heures

Pour 4 personnes : 1 gros oignon, 7 tomates pelées et hachées, 1 gousse d'ail hachée, 1 branche de céleri en fines tranches, 2 carottes en fines tranches, 1,5 litre de bouillon de poulet, 1 bouquet d'épinards hachés, 2 g de thym séché ou frais, 12 g de basilic frais haché, 1 feuille de laurier, fromage râpé, huile d'olive.

- 1) Faire chauffer l'huile dans une marmite, y ajouter l'oignon et les tomates. Les faire revenir doucement pendant 3 à 4 minutes.
- 2) Ajouter l'ail, le céleri, les carottes, le basilic, le laurier et le thym. Bien remuer et faire revenir pendant 2 minutes de plus.
- 3) Ajouter le bouillon puis porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter la soupe environ 50 minutes. Ôter ensuite le laurier.
- 4) Ajouter les épinards, le sel et le poivre puis laisser cuire encore pendant 10 minutes. Bien remuer, éteindre le feu, couvrir et laisser reposer le bouillon de 11 heures pendant 5 minutes. Servir chaud en parsemant le dessus de chaque assiette avec le fromage râpé.