CREMA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- 30 g di scalogno,
- 30 g di carote,
- 50 g di sedano,
- 50 g di porro,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 20 g di farina,
- 125 cl di brodo di pollo,
- 1 foglia di alloro,
- 5 grani di pepe,
- 2 grani di pimento,
- 2 spicchi di aglio,
- 12 cl di panna,
- sale,
- 4 cucchiai di erbe miste tritate.

Fate fondere 30 g di burro in una casseruola e soffriggetevi lo scalogno tritato, a calore dolcissimo per 5 minuti.
Unite quindi le altre verdure, anch'esse tritate, e fatele rosolare fino a quando sono morbide.
Cospargetele con la farina, fate soffriggere per alcuni minuti, poi versate nella casseruola il brodo di pollo e portate ad ebollizione.
Unite i grani di pepe, il pimento, l'alloro e l'aglio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.
Trascorso questo tempo aggiungete la panna, portate nuovamente ad ebollizione, quindi passate il composto al setaccio, raccogliendolo nella stessa casseruola di cottura.
Insaporite la crema con il sale e le erbe miste tritate, lasciatela riposare per alcuni minuti, poi incorporatevi il resto del burro e fatela scaldare.
Servite la crema con crostini di pane fatti abbrustolire nel forno.