



Soupe crémeuse au chou romanesco et purée de noix de cajou

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 1 chou romanesco
- 2 pommes de terre
- 1 petit morceau de céleri-rave (ou 1 branche de céleri-branche)
- 1 poireau (avec son vert)
- 1 c. à soupe de purée de noix de cajou
- 12 noix de cajou
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 pincée de bicarbonate

Temps de préparation : 25mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps total : 55mn

Détaillez le chou Romanesco en fleurettes.

Conservez les plus petites fleurettes que vous ferez blanchir dans un eau bouillante additionnée d'une pincée de bicarbonate. Déposez-les dans l'eau froide. Égouttez. Réservez.

Épluchez les pommes de terre et faites-en des pelures grillées à l'huile d'olive.

Faites griller, à sec, les noix de cajou que vous aurez concassées au préalable.

Préparez la soupe en faisant dorer pendant une bonne dizaine de minutes, dans un filet d'huile d'olive, tous les légumes rincés et coupés en petits cubes. Couvrez d'eau. Amenez à ébullition. Une fois les légumes cuits, mixez avec la purée de noix de cajou. Assaisonnez

Servez avec les pelures de pommes de terre émiettées, les minis fleurettes de chou romanesco et les noix de cajou concassées.

Dégustez avec une belle tranche de pain de campagne !