Soupe aux légumes crémeuse

C'est soupe délicieuse à faire chez soit, servie au pont.
Elle est simple dans sa recette mais demande un peu de travail parce que tous les légumes doivent coupés à la mirepoix ou julienne à minima.
J'ajoute à cette recette une crème aigre à préparer un peu à l'avance qui va venir relever la douceur de la préparation, qui ne remplace pas le crémage de la préparation en fin de cuisson.

Ingrédient pour 6 personnes

Screenshot_20250210_160626_Chrome.jpg

Progression de la recette :

Screenshot_20250210_160636_Chrome.jpg

La soupe peut être mixée au mixer-plongeur directement dans la casserole.
Elle doit avoir une belle consistance un peu veloutée.

Pour la crème aigre

à servir séparément, une cuillerée dans un bol suffit

- 250 Ml de crème 18% de matière grasse
- 6 à 8 cl de vinaigre blanc (de cidre à la limite)

AJouter le vinaigre à la crème, bien mélanger.
Laisser reposer quelques heures au moins, la crème doit épaissir

Cette crème peut se conserver au frais plusieurs jours.

Revision #2
Created 2025-03-07 12:20:03 UTC by Nicolas Farrie
Updated 2025-03-11 12:39:00 UTC by Nicolas Farrie