

Soupe de chou-pomme

Pour 4 personnes



1 oignon haché fin
huile de colza

Faire revenir.

400 g de chou-pomme

Peler, enlever les morceaux durs, couper en dés.
Ajouter, étuver.

6 dl de bouillon de légumes
2 dl de crème entière

Ajouter, laisser cuire 20 min. à couvert. Réduire en purée.

sel, poivre du moulin

Assaisonner.

Décoration

Garnir.



Remarque:

La soupe, sans la décoration, peut être préparée ½ à 1 jour à l'avance et conservée à couvert au frais. Avant de la réchauffer brièvement, passer éventuellement au mixer.