

SOUPE TROP CHOUX

Au cuiseur thermos

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- 1 chou vert pommé
- 1 chourave
- 300gr de choux de Bruxelles
- 1 petit chou-fleur
- 1 rutabaga
- 3 pommes de terre
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 bouillon cubes légumes
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Enlever les feuilles extérieures du chou frisé, les garder pour la déco.

Émincer tous les choux et l'échalote (à part).

Dans une grande marmite faire revenir sur feu doux les échalotes dans l'huile d'olive ; laisser colorer.

Ajouter les choux émincés et bien mélanger.

Couvrir d'eau et ajouter les bouillon cubes.

Porter à ébullition, ajouter les pommes de terre débitées en cubes, mélanger.

Porter de nouveau à ébullition, couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Placer rapidement la marmite dans le cuiseur thermos pendant 1 heure minimum.

Mixer le tout, vérifier l'assaisonnement, en ajoutant sel, poivre ou piment au goût.

→ Cette soupe se déguste avec des croutons aillés.