SOUPE DE LÉGUMES CHANTILLY AUX CÈPES

Entrée



6 personnes | 40 min | 0,9/PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 2 Poireaux
- 2 Pommes de terre
- 2 Carottes
- 1 Navet
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 7 pincées de Sel
- 5 pincées de Poivre noir
- 20ml de Crème entière liquide
- 2 cuillères à dessert de Crème de cèpes **(Réf : 33)**
- 10g de Parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Laver, peler et couper les légumes

2. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge dans une grande casserole

3. Faire cuire les poireaux pendant environ 10 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés

4. Ajouter tous les légumes

5. Verser l'eau dessus et ajouter 2 pincées de sel et 2 de poivre, faire cuire jusqu'à ébullition et laisser mijoter pendant 30-45 minutes

6. Utiliser un mixeur plongeant pour rendre la soupe crémeuse

Pour la crème Chantilly

1. Fouetter la crème en chantilly

2. Ajouter délicatement la crème de cèpes, le sel (à votre goût) et le parmesan en continuant à mixer

3. Réserver la crème au réfrigérateur

4. Faire des quenelles de Chantilly sur les assiettes de soupe (sur les photos, nous avons utilisé une poche à douille)