



Soupe navet - noisette



Pour 2 à 4 personnes:

- 4 navets moyens (deux blancs et deux boules d'or pour moi)
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 80g de noisettes décortiquées
- 1 cuillère à soupe d'huile

Eplucher les navets et les couper en morceaux. Peler et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, puis y faire revenir les navets et l'oignon. Réserver quelques noisettes pour la décoration et réduire le reste en poudre. Ajouter la poudre de noisette dans la sauteuse et faire revenir encore quelques minutes, pour la griller légèrement. Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le cube émietté et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser cuire une quinzaine de minutes. Les légumes doivent être bien tendres. Mixer en ajoutant au besoin un peu de bouillon de cuisson pour obtenir une consistance de velouté. Servir bien chaud, parsemé de noisettes concassées.