



Soupes

Soupe de poivron rouge avec le piquant du sud

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la soupe

4 poivrons rouges (en morceaux)
1 oignon (coupé grossièrement)
2 cuillères à soupe de feuilles de thym
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 piment (coupé grossièrement)
1 litre de bouillon de légumes
2 gousses d'ail (pressées)
huile d'olive

Pour la finition

1/2 cuillère à café ciboulette (hachée)
4 cuillères à café de mascarpone
4 cuillères à café de pesto rouge
40 grammes de croutons

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez l'oignon et le piment, puis faites revenir 10 minutes. Ajoutez le cumin, l'ail et le thym. Faites cuire un peu. Ajoutez les morceaux de poivron, mettez le couvercle et laissez mijoter doucement 10 minutes.

Ajoutez le bouillon et portez la soupe à ébullition. Faites cuire 15 minutes à feu doux. Mixez la soupe bien lisse. Répartissez dans bols ou assiettes.

Terminez la soupe avec un peu de mascarpone, une petite cuillère de pesto, la ciboulette et quelques croûtons.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

