



Soupes

Crème de navet à la mode de Parme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la soupe

350 grammes de navets (épluchés, en dés)
200 grammes de pommes de terre (épluchés, en dés)
1 blanc de poireau (en anneaux)
1 oignon (haché)
1 litre de bouillon de légumes
150 millilitres de crème de soja
noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Pour la finition

4 tranches de jambon de Parme
cresson

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites revenir l'oignon et le poireau. Ajoutez les navets et les pommes de terre et faites étuver 5 minutes. Ajoutez le bouillon de légumes, puis faites mijoter 20 minutes à feu doux.

Mixez la soupe bien lisse puis incorporez la crème de soja. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre & sel.

Disposez les tranches de jambon sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Laissez refroidir puis émiettez le jambon. Répartissez sur la soupe avec le cresson. Aspergez avec encore un peu d'huile d'olive.

Tip: le jambon salé se marie parfaitement avec le goût doux des navets !

