



Les plats principaux
Soupes

Potage au romanesco avec merguez

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chou romanesco (en fleurettes, la tige en morceaux)
1 oignon (haché grossièrement)
2 gousses d'ail (écrasées)
1/2 litre lait
1/2 litre bouillon de légumes
4 saucisses merguez
30 grammes d'amandes effilées (rôties)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
huile d'arachide
poivre
sel
beurre

Méthode de préparation

Rissoler l'oignon et l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez les morceaux de tige de romanesco et rissoler-les ensemble. Ajoutez les fleurettes et laissez cuire encore quelques minutes.

Versez le lait et le bouillon sur les légumes. Portez à ébullition et faites mijoter 15 minutes à feu doux.

Rôtissez à point les saucisses dans du beurre. Coupez-les en petites bouchées.

Salez et poivrez le potage. Retirez de celui-ci quelques fleurettes puis mixez la soupe bien lisse. Répartissez la soupe dans des bols, incorporez-y les saucisses et les fleurettes et terminez avec les amandes effilées et la ciboulette.

