



Soupes

Soupe de persil tubéreux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes peterseliewartel (coupé grossièrement)
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (ciselé)
100 grammes de parmesan (râpé)
1 1/2 litres de bouillon de légumes
beurre
poivre
sel

Pour l'huile au persil

1 poignée de persil
1/2 citron (le jus)
50 millilitres d'huile d'olive

Méthode de préparation

Chauffez le beurre dans une casserole. Faites-y revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le persil tubéreux et laissez encore cuire durant 5 minutes.

Versez dessus le bouillon de légumes et faites mijoter le mélange durant 20 minutes. Entretemps mixez tous les ingrédients pour l'huile au persil puis salez et poivrez. Réservez au frais.

Mixez la soupe bien lisse puis salez et poivrez. Ajoutez ensuite le parmesan râpé. Servez la soupe avec un filet d'huile au persil.

