



Soupes

Douceur de légumes au crabe et aux tomates séchées au soleil

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 litre de douceur de 8 légumes à la crème fraîche
60 grammes de fromage à la crème (Philadelphia aux poivrons grillés)
20 tomates (semi-séchées)
60 grammes de chair de crabe
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les tomates en deux et émiettez la chair de crabe. Portez le velouté à ébullition.

Incorporez-y le fromage frais, salez et poivrez.

Disposez la chair de crabe et les tomates séchées au soleil dans 4 assiettes et versez le velouté bien chaud par-dessus.

