



# Soupe aux légumes

Recette de V-ZUG SA



Préparation 30 min  
Temps de cuisson 15 min  
Portions 4  
Appareil CombiSteamer V6000  
PowerSteam à partir de 2022

aux légumes-racines grillés

## Légumes-racines

600 g de légumes-racines (par ex.. betterave rouge, carottes, céleri ou topinambours)

2 échalotes

## Soupe

800 ml d'eau

100 g de beurre

100 g de crème fraîche

100 ml de crème

1 cs de sel

Un peu de poivre

Un peu de jus de citron

## Dressage

Quelques fleurs comestibles

Un peu de sésame noir

Un peu d'huile d'olive

## Légumes-racines





Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud avec vapeur à 230 °C.

Préparer les légumes et les couper en morceaux de 2 cm environ. Eplucher les échalotes et les couper en quatre.

Disposer les ingrédients ensemble sur un plat en verre trempé et faire griller avec Power air chaud avec vapeur pendant 15 minutes.

## Soupe

---

Porter tous les ingrédients de la soupe à ébullition jusqu'au sel inclus dans une casserole, poivrer et assaisonner avec du jus de citron. Ajouter les légumes-racines et les presser en purée pour obtenir une soupe crémeuse.

## Dressage

---

Répartir la soupe dans des assiettes creuses, décorer avec les fleurs comestibles, le sésame noir ou l'huile d'olive.

## Etapes de cuisson

---

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur**

**Enfourner l'aliment à cuire.**

**Power air chaud avec vapeur 230 °C pendant 15 min**

## Conseils

---

Remplacer les légumes-racines par de la courge à votre gré.

## Accessoires

---

Plat en verre trempé

Mixeur plongeant

## Informations complémentaires

---

Créée le

31.05.2022

