# Soupe au vin blanc

Recette de V-Kitchen



| | |
|---|---|
| Préparation | 10 min |
| Temps de cuisson | 20 min |
| Portions | 4 |

Soupe au vin blanc avec de la crème et une touche de lime, onctueuse et équilibrée en saveur.

## Soupe au vin blanc

2 c.s. de beurre

2 oignons, finement haché

150 ml de vin blanc

600 ml de bouillon de légumes

70 g de beurre, en cubes

140 ml de crème

1 citron vert, du jus

un peu de sel

un peu de poivre

## Soupe au vin blanc

Faites chauffer le beurre dans une poêle. Faire revenir les oignons à feu doux à moyen pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez du vin blanc et laissez mijoter brièvement. Ajoutez du bouillon de légumes, couvrez et laissez mijoter pendant environ 20 minutes. Mixez la soupe avec un mixeur plongeant et passez-la au tamis. Portez la soupe à ébullition, puis incorporez progressivement les cubes de beurre à l'aide du mixeur plongeant. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Assaisonnez la soupe selon votre goût avec du jus de lime, du sel et du poivre, et servez avec la crème fouettée.

## Conseils

À la dernière étape, ajoutez un peu plus de vin blanc ou de Prosecco selon votre envie.

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.03.2026 |