Soupe aux légumes

Recette de V-ZUG SA



aux légumes-racines grillés

Préparation	30 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

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.

Les mettre ensemble sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au niveau moyen pendant 25 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

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 25 min

Conseils

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

Accessoires

Plaque à gâteaux

Mixeur plongeant

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022