



# Soupe aux légumes

Recette de V-ZUG SA



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

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.

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

