Soupe aux légumes

Recette de V-ZUG SA



aux légumes-racines grillés

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

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	05.09.2023