

Soupe de chou-fleur rôtis, aux noix de pins, raisins et avocats



Ingrédients

- 45 ml de beurre non salé
- 1 petit oignon émincé
- 750 ml de chou-fleur en morceaux
- 500 ml de fond de volaille
- 200 ml de lait
- Sel et poivre au goût
- 1 avocat coupé en dés
- 12 c. à thé de noix de pin grillées
- ¼ de tasse de raisins rouges frais tranché

4 portions

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à obtention d'une coloration noisette, puis faire revenir les oignons et le chou-fleur légèrement. Déglacer avec le fond de volaille et le lait puis cuire 30 minutes à feu doux.
2. Assaisonner le mélange, puis passer au mélangeur. Verser dans des bols à soupe et garnir de noix de pins,

Astuce

Cette soupe peut tout aussi bien se servir froide l'été!

Crédit

Laurent Godbout

Soupe de chou-fleur rôtis, aux noix de pins, raisins et avocats

de raisins et des dés d'avocats.