

Soupe de panais et chips de betterave



Mise en place et préparation: env. 25 min

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 c.s. d'huile d'olive
2 échalotes, en lanières
400 g de panais, en petits dés
2 poires, en morceaux
1 piment rouge, épépiné, en rouelles
7 dl de bouillon de légumes
2 dl de Dessert extrafin (lait fermenté)
sel, poivre, selon goût
1 c. s. de ciboulette, ciselée

1. Chauffer l'huile dans une casserole. Y faire revenir les échalotes, les panais, les poires et le piment env. 2 minutes. Verser le bouillon, laisser mijoter env. 15 min à couvert sur feu moyen. Mixer la soupe, incorporer le lait fermenté, rectifier l'assaisonnement. Servir la soupe, répartir la ciboulette dessus.

Chips de betterave

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 50 min

2 betteraves crues (env. 300 g), en rondelles d'env. 1 mm coupées à la mandoline
½ c. c. de fleur de sel

1. **Cuisson:** env. 50 min au milieu du four préchauffé à 150° C, tourner les chips à trois reprises pendant la cuisson, retirer, saler. Servir en accompagnement de la soupe

Suggestion Betty Bossi: remplacer les panais par du céleri-rave ou des carottes.

Suggestion Miele: cuire les chips de betteraves dans le tiroir chauffant sur température maximale env. 12 heures.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch