



Le Miam d'Emilie



Soupes & veloutés > Soupe girly : betterave boursin



Pour 2 bols de soupe

Soupe girly : betterave boursin

Temps de préparation : 3minutes.
Temps de cuisson : 15minutes.

- 2 grosses betteraves cuites (300 à 400g)
- 75g boursin
- 1 petite poignée d'oignons émincés congelés (ou 1/2 oignon)

- 75g boursin
- 1 petite poignée d'oignon
- 1 CàS vinaigre balsamique
- 1/2 marmite bouillon légumes
- sel, poivre

En hiver, je ne saurais me passer de soupes. Je suis toujours à la recherche de nouvelles associations, et cette fois j'ai jeté mon dévolu sur cette recette au look totalement « girly » avec de belles couleurs acidulées ! Pour amener de la couleur en hiver, une jolie soupe très douce et joliment colorée.

Faire cuire l'oignon émincé dans une casserole avec 50 cl d'eau + 1/2 marmite bouillon légumes Knorr.

Le laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et pendant ce temps couper les betteraves.

Une fois prêtes, ajoute les betteraves coupées en petits morceaux et laisse cuire une bonne dizaine de minutes.

Mixe les légumes avec l'eau de cuisson (à doser selon la consistance souhaitée de la soupe)

Ajoute du sel, du poivre, le vinaigre balsamique et le boursin.

Envoie tout ce petit monde dans le mixer, goûtes pour vérifier l'assaisonnement et le tour est joué !

Servir aussitôt

+++

Assaisonne en ail et boursin selon tes goûts, il est possible de rajouter de l'ail séché et des herbes comme de la ciboulette.

Cette recette se prête bien à être servie à l'heure de l'apéritif dans des petites verrines, peut être avec moins d'eau pour une version plus crème onctueuse.