



SOUPE DE CHOU-RAVE AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AVEC SES FICELLES AUX TOMATES ET FINES HERBES DE KAMBLY

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 gros choux-raves
- 1 oignon
- 1-2 gousses d'ail
- Un peu d'huile d'olive
- 1,5 dl de vin blanc
- 1 l de bouillon de légumes
- 130 g de fromage de chèvre frais
- Cresson
- Sel et poivre
- Les Ficelles aux Tomates et Fines Herbes de Kambly

Préparation

1. Pelez les choux-raves et découpez-les en gros morceaux.
2. Pelez l'oignon et hâchez-le finement.
3. Mettez un soupçon d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez-y l'oignon et l'ail pressé (que vous aurez pressé sans l'avoir pelé, pour faciliter le pressage de l'ail dans le presse-ail) et laissez étuver 1 à 2 minutes. Ajoutez le chou-rave, mélangez, faites à nouveau étuver 2 minutes, mouillez de vin blanc.
4. Versez le bouillon de légumes, faites mijoter à feu moyen (une demi-heure environ selon la taille des morceaux de chou-rave).
5. Lorsque les morceaux de chou-rave sont tendres, réduisez en purée et intégrez le fromage de chèvre frais. Salez et poivrez pour corriger l'assaisonnement au besoin.
6. Servez la soupe dans des bols, parsemez-la de cresson et accompagnez-la des Ficelles aux Tomates et Fines Herbes de Kambly.

Nadja Zimmermann
pour Kambly

