

Soupe de persil racine



VOLTZ
MARAÎCHAGE





Ingrédients

(recette pour 4 personnes)

4 persils racine EFEZ

1 oignon

1 gousse d'ail

75 cl d'eau

1 cube de bouillon

2 brins de persil plat pour décorer

Huile d'olive

Sel et poivre

Etapes

- Laver les racines (les brosser permet de bien enlever la terre). Les éplucher puis les couper en cubes.
- En parallèle, éplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail, puis les faire revenir dans un fait-tout avec un filet d'huile d'olive.
- Ajouter ensuite les cubes de persil et les faire revenir quelques minutes.
- Verser l'eau sur le tout et émietter le bouillon cube dedans.
- Laisser cuire. Vérifier la cuisson du persil avec la pointe d'un couteau. Une fois bien cuit, mixer le tout.
- Assaisonner et décorer des brins de persil plat.

Optionnel : rajouter un peu de crème fraîche pour obtenir un résultat encore plus onctueux.

VOLTZ
MARAÎCHAGE