



Soupe de poivrons rouges, crème aigre et croûtons

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

4 gros poivrons rouges
1 gros oignon émincé
2 tranches de pain blanc, sans les croûtes, coupées en cubes
600 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
125 ml de crème aigre
2 càc de ciboulette finement hachée
Poivre et sel

Matériel supplémentaire

Robot de cuisine, Blender ou mixeur

PREPARATION

Couper les poivrons en deux et les placer, peau vers le haut, sur une plaque de four graissée.
Placer sous le grill chaud 10 minutes et attendre que les poivrons brunissent.
Retirer du four et réserver dans un sac plastique pendant une dizaine de minutes.
Entre-temps, placer les rondelles d'oignon sur la plaque du four, enfourner à hauteur moyenne et laisser rôtir sous le grill. Retirer immédiatement du four.
Placer les morceaux de pain sur la plaque du four et laisser griller jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Retirer de la plaque du four.
Sortir les poivrons du sac plastique et les éplucher soigneusement.
Couper les poivrons en morceaux, les mélanger avec les oignons et réduire en purée à l'aide d'un robot de cuisine, un Blender ou un mixeur.
Porter la purée de poivrons à ébullition et ajouter le bouillon de légumes.
Porter une nouvelle fois à ébullition et rectifier le goût avec du poivre et du sel.
Répartir dans 4 assiettes à soupe. Mettre une cuillère de crème aigre au centre de la soupe, parsemer de croûtons et garnir avec la ciboulette.

Four ProCombi Grill 230°C / 25-30 min.