

SOUPE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS



Cette soupe flamboyante aux poivrons rouges grillés est garnie de pesto au basilic et de parmesan. Parfaite pour l'hiver, cette recette est tout simplement délicieuse et vous gardera bien au chaud.

Pour 6 personnes

4 poivrons rouges entiers (poids moyen 870 g)
60 ml d'huile d'olive
200 g oignons, épluchés et émincés
30 g de beurre
15 g de sucre semoule
135 g de croûtes de parmesan

850 ml de bouillon de légumes (pour environ
20 g de bouillon de légumes)
300 ml de crème
4 g de pesto au basilic
6 g de parmesan râpé
Sel et poivre à votre convenance

1. Lavez les poivrons et les placer sur une plaque de cuisson avec un filet d'huile d'olive (environ 20 ml), légèrement assaisonné de sel.
2. Placez au four à 170c pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les poivrons soient tendres et légèrement colorés.
3. Sortir du four et placer dans un plat recouvert d'un couvercle ou d'un film plastique - cela facilitera l'épluchage des poivrons.
4. Laissez reposer pendant environ 15 minutes, puis peler et épépiner les poivrons.
5. Faire revenir les oignons dans une poêle avec 30 g de beurre et les 40 ml d'huile d'olive restants, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.
6. Ajoutez les poivrons avec 15 g de sucre semoule et faire revenir pendant 10 minutes supplémentaires.
7. Ajoutez les croûtes de parmesan avec le bouillon végétal et 300 ml de crème.
8. Laisser mijoter lentement 20 minutes, puis retirez les croûtes de parmesan et mixez tous les ingrédients ensemble.
9. Assaisonnez au goût et servez dans 6 bols.
10. Ajoutez 4 g de pesto au basilic et 6 g de parmesan, avant de servir.

