Soupe très surprenante au panais et noix de macadamia

Je ne me tromperai jamais avec ce livre plus que fascinant de Brigid Allen… The nut book. À la base l'association noix-légumes était retrouvée sous forme de cake aux pommes de terre, panais et noix du Brasil. N'en n'ayant pas sous la main, j'ai opté pour les noix de macadamia. De plus, nous avons eu du panais dans le dernier panier et dois user d'astuces pour les consommer. C'est fait! Encore une fois… bluffant!

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes)

- *2 panais de taille moyenne*
- *1 carotte*
- *1 poireau*
- *150 g de noix de macadamia*
- *1 ¼ à 1½ litres d'eau*
- *Sel et poivre*

Les Étapes :

Brossez la carotte puis coupez-la en rondelles. Rincez le poireaux et coupez-les en tronçons de 4-5 cm. Épluchez les panais et coupez-les en rondelles.

Dans une casserole, déposez tous les légumes, ajoutez l'eau et deux petites pincée de sel fin. Couvrez puis faites mijoter une trentaines de minutes sur feu doux à modéré. Ajoutez les noix de macadamia. Poursuivez la cuisson pendant encore 20 à 30 minutes. Mixez au mixeur plongeant.

Rectifiez l'assaisonnement.

Décorez de persil frais (pour moi) et/ou de quelques tranches de bacon grillées (pour mon homme).

Et Que Dire De Plus ?

→ Pourquoi ne pas remplacer l'eau par du bouillon de légumes ou de volaille.

→ The nut Book, Brigid Allen, Pan Book, 1994 (ISBN-13: 9780333606353 / ISBN: 0333606353) : 100 recettes autour des noix, de la soupe au gâteau sucré.

© Les Papilles Estomaquées... 2013