

Soupe crémeuse Riesling-Silvaner du Parc naturel régional Schaffhouse

Entrée



Temps de préparation: env. 30 minutes

Ingrédients

- 60g de céleri-rave
- 60g de poireau
- 60g d'oignons
- 40g de beurre
- 50g de farine blanche
- 1,2l de bouillon de poulet
- sel
- poivre
- 3dl Riesling-Silvaner (vin blanc)
- 2 dl de crème
- ciboulette

Préparation

- Couper le céleri et le poireau en petits cubes, hacher finement les oignons et les faire revenir ensemble dans le beurre chaud, saupoudrer de farine et bien mélanger.
- Déglacer avec le bouillon et porter à ébullition, assaisonner à votre goût avec du sel et du poivre et laisser mijoter environ 10 minutes.
- Réduire la soupe en purée à l'aide d'un mixeur manuel, la passer au tamis, ajouter le vin et la crème et laisser bouillir légèrement.
- Disposer dans des assiettes et garnir d'un peu de crème fouettée et d'un peu de ciboulette.

Auteur

Barbara Vögeli
tiré du livre de cuisine «Schaffhauser Landfrauen
kochen»

Conseils

- Servir avec une pâte feuilletée.