



INGRÉDIENTS

BOUILLON DE LÉGUMES

50 g de beurre
 3 oignons
 6 carottes
 ½ branche de céleri
 1 gousse d'ail
 2 feuilles de laurier
 2 branches de thym citron
 1 branche de romarin

LÉGUMES

Pour 250 g de choux de Bruxelles,
 champignons de Paris, panais,
 pommes de terre fermes à la cuisson,
 carottes, raves

CROÛTONS AUX HERBES

2 tranches de pain paysan de 2 cm
 d'épaisseur
 100 g beurre
 Une poignée d'herbes aromatiques du
 jardin: ciboulette, aneth, basilic,
 coriandre, cerfeuil, persil

Recette: Lieven Looten, www.aardsparadijs.be

Éthiopie *Soupe de légumes d'hiver avec croûtons aux herbes*

Étuver dans un peu de beurre les légumes destinés au bouillon dans une grande casserole. Laisser mijoter quelques minutes à feu doux, afin que les arômes se développent.

Ajouter les herbes aromatiques. Mouiller avec 2 l d'eau froide. Laisser cuire à feu doux pendant trois heures environ, jusqu'à ce que le bouillon ait réduit de moitié.

Passer le bouillon au tamis et réserver au chaud.

Couper les choux de Bruxelles et les champignons en deux. Couper les carottes, les raves, les pommes de terre et les panais en morceaux d'égale grandeur.

Blanchir les choux de Bruxelles, ils doivent rester croquants. Refroidir à l'eau glacée.

Faire cuire les légumes dans le bouillon en les gardant croquants. Puis ajouter les choux de Bruxelles.

Couper le pain en dés et le dorer au beurre dans une poêle. Parsemer d'herbes aromatiques.

Servir la soupe de légumes dans des assiettes creuses, garnir de croûtons aux herbes.