



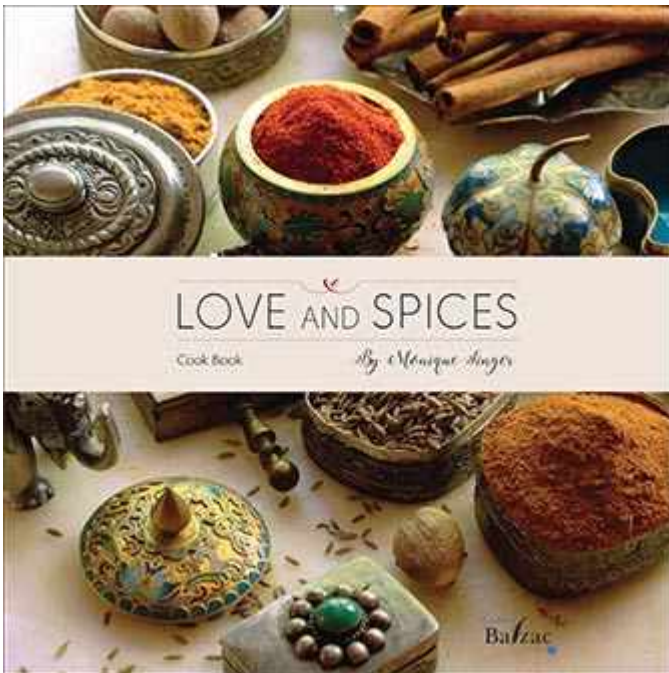
Amour et épices : Soupe de champignons avec chips parmesan

Description

Une soupe merveilleusement texturée qui peut être servie avec à peu près n'importe quoi

Recette par **Monique Singer**

Mise à jour le 6 mars 2021



Il nous fait plaisir de vous offrir avec cette nouvelle série des exemples de recettes de [Love and Spices](#), un livre de



cuisine en anglais magnifiquement illustré par **Monique Singer**. Avec cette série, vous découvrirez des recettes uniques dédiées à la cuisine aux épices, allant des hors-d'œuvre aux desserts.

Monique Singer sait faire parler, chanter et danser les épices ! Dès son plus jeune âge, aux côtés de sa grand-mère et de ses sœurs, elle a appris à créer une cuisine délicieuse et originale avec ses sens, ses mains et tout son amour.

De la table de sa famille aux fêtes de la jet-set qu'elle a organisées à New York, Los Angeles, au Venezuela, en Espagne, en Haïti et en Asie, peu importe l'aménagement, la fonction, l'atmosphère ou le style, la cuisine de Monique a laissé son empreinte sur les papilles des gens.

Bon appétit !

Soupe de champignons avec chips parmesan

Temps de préparation : 14 min | Temps de cuisson : 45 min | Rendement : 6 à 8 portions

- 1 lb / 450 g de champignons Cremini, hachés
- 1/2 lb / 225 g de champignons shiitake, hachés
- 1 carotte moyenne, hachée
- 1 pomme de terre, hachée
- 2 poireaux, hachés
- 2 grosses échalotes, hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'avocat
- 4 tasses / 1L de bouillon de légumes
- 1/2 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café de thym frais, haché
- 1/4 c. à café de sel de mer
- 1/4 de cuillère à café de poivre fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive aromatisée à la truffe pour la garniture

Hacher les champignons, les échalotes, les poireaux, les carottes et les pommes de terre.

Dans une marmite à soupe, faire chauffer l'huile à feu moyen.

Faire sauter les poireaux, les échalotes, les carottes et les pommes de terre pendant 10 minutes.

Ajouter les champignons et continuer à faire sauter pendant 5 minutes supplémentaires.

Assaisonner avec du gingembre râpé, du sel, du poivre.

Verser le bouillon de légumes.

Porter à ébullition à feu moyen-élevé, à découvert.

Baisser le feu à moyen-doux, à couvert.

Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 30 minutes.

Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à main vertical jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Arroser d'huile d'olive truffée.

Servir avec des chips au parmesan.

CHIPS PARMESAN

Temps de préparation : 2 min | Temps de cuisson : 4 min | Préchauffez le four à 200°C | Rendement : 12 portions



- 1 1/2 tasse / 160 g de fromage parmesan fraîchement râpé, non emballé

Disposer les fromages en tas serrés de 1 cuillère à soupe, espacés de 5 cm, sur un plat de cuisson tapissé de papier sulfurisé.

Avec les doigts, répartir le fromage en cercles de 5 cm de diamètre.

Faire cuire au four pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés, en veillant à ce que les bords ne brûlent pas.

Transférer les chips sur un papier absorbant à l'aide d'une spatule.

Elles seront encore molles et se raffermiront en refroidissant.

Les chips peuvent également être cuites à 300°F / 150°C pendant environ 8 minutes.

Vous pouvez facilement doubler la recette pour en faire des extras pour le goûter !

Images : Anne Fillion

Abonnez-vous à notre
infolettre pour être informé
de nos plus récents articles

S'inscrire

À lire aussi : [autres recettes](#)



Monique Singer est une créatrice culturelle maintenant basée à Montréal, qui voyage à travers le

monde, fait l'expérience d'autres cultures et partage ce qu'elle trouve le plus intéressant. Au sommet de sa passion pour l'alimentation se trouve son attirance pour les épices, leurs bienfaits et la saveur distinctive qu'elles apportent à tous les plats. [LinkedIn](#)

Image not found or type unknown



Categorie

1. Article | Alimentation
2. Recette

Tags

1. livre de cuisine Love and Spices



-
2. Monique Singer
 3. soupe
 4. Soupe de champignons avec chips parmesan

date créée
mars 2021