



simplement
bon, sans
gaspillage



SOUPE DE POMMES DE TERRE AVEC PESTO AU BASILIC ET AUX NOISETTES

PESTO

160 g de noisettes
140 g de feuilles de basilic
2 gousses d'ail
400 ml d'huile d'olive
100 g de parmesan
fraîchement râpé
Sel, poivre noir du moulin

SOUPE DE POMMES DE TERRE

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
5 échalotes, pelées et coupées en dés
4 gousses d'ail, coupées en dés
200 ml de vin blanc
2 l de fond de légumes
800 g de pommes de terre à chair farineuse, pelées et coupées en dés
8 brins de thym, feuilles détachées
1 pincée de noix de muscade
fraîchement râpée
Sel, poivre du moulin
250 g de crème acidulée

CROÛTONS

2 épaisses tranches de pain au levain (volontiers un peu rassis)
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive

- 1 Hacher les noisettes et les faire griller au four à 160 degrés, chaleur tournante, pendant environ 8 minutes. Laisser refroidir. Mixer le basilic et l'ail avec l'huile d'olive. Incorporer les autres ingrédients. Ajouter sel et poivre.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une casserole. Y faire revenir les échalotes et l'ail à feu moyen pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire 5 minutes.
- 3 Ajouter le fond de légumes, les pommes de terre, le thym, la noix de muscade et le sel, puis laisser mijoter le tout environ 15 minutes. Mixer la soupe avec 200 g de crème acidulée et 2 c. à soupe de pesto. Ajouter sel et poivre.
- 4 Couper le pain en gros dés. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle et y faire dorer les croûtons. Remuer régulièrement la poêle pendant la cuisson.

Il reste souvent des pommes de terre. En faire une soupe donne un repas réchauffant et nourrissant. Pour utiliser un surplus d'herbes, le pesto est une solution géniale. Outre le basilic, le persil, l'aneth, la menthe ou un mélange de tout cela conviennent également. Les croûtons sont une façon idéale d'utiliser du pain un peu rassis comme élément croustillant pour les salades, les soupes et les plats de légumes.

