



CUISINE

La case de Babette

Cheffe cuisinière française et également animatrice de télévision, **Babette de Rozières** va vous séduire par la simplicité de réalisation de ses petits plats aux saveurs venues d'ici et d'ailleurs, et qui conjuguent originalité et authenticité. Pour cette nouvelle collaboration, la pétillante Guadeloupéenne affûte son savoir-faire, son humour, sa gouaille - légendaire - et ses connaissances culinaires sans limites pour captiver, faire saliver et surtout « par-ta-ger » !



LA CASE
DE BABETTE

2 rue Saint-Vincent
78580 Maule
Réservations :
01 30 90 38 97



SOUPE DE PANAIS, carotte et légumes verts aux petits lardons

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

DIFFICULTÉS :



1 panais • 1 carotte • 1 courgette • 1 bouquet de brocoli • 2 feuilles de chou vert • 1 oignon • 1 brin de persil plat • 1 gousse d'ail • 100 g de lardons • 2 cubes de bouillon de volaille • 1 cuill. à café de curcuma • Sel, poivre

- 1 Épluchez la carotte et le panais.
- 2 Détachez les fleurs de brocolis du bouquet. Taillez les feuilles de chou vert en fines lamelles.
- 3 Coupez le panais, la carotte et la courgette en rondelles épaisses.
- 4 Dans une cocotte, mettez les légumes, l'oignon, l'ail, les cubes de bouillon de volaille, le curcuma et un litre d'eau. Laissez cuire à petits bouillons et à couvert pendant 30 min.
- 5 Égouttez les légumes au-dessus d'un saladier puis passez-les au blender en ajoutant un peu de jus de cuisson pour que la texture soit plus fluide.
- 6 La soupe est prête. Versez-la dans une casserole et portez-la à ébullition. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 7 Pendant ce temps, coupez les rondelles de carotte, de panais et de courgette en petits dés, faites-les sauter au beurre, salez légèrement.
- 8 Dans la même poêle, faites revenir les lardons et laissez cuire 2 min.
- 9 Servez la soupe dans de petites soupières, garnissez avec les dés de légumes, les lardons grillés, le persil ciselé et des croûtons selon votre goût.