Soupe aux choux de Bruxelles, chips de saucisse fumée et crème au curry jaune

Ingrédients

4

- 400 g de choux de Bruxelles, non blanchis
- 100 g de saucisse fumée
- 80 g de crème fraîche
- 50 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 20 g d'ail haché Bresc
- 10 g de Thai yellow curry Bresc
- 7,5 dl de bouillon de légumes
- 2,5 dl de crème fouettée
- 12 choux de Bruxelles, blanchis
- 3 bananes échalotes
- 1 branche de céleri
- 0,5 poireau, partie blanche
- sel et poivre
- huile d'olive

Produits Bresc utilisés

Ail haché 1000g

Ail haché 450g

Curry jaune thaï 450g

Méthode de préparation

Hacher finement le céleri et le poireau. Couper les choux de Bruxelles non blanchis en deux. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire blondir l'oignon, le céleri, le poireau, l'ail et les choux de Bruxelles. Déglacer avec le bouillon de légumes et ajouter la crème fouettée, laisser mijoter les choux de Bruxelles jusqu'à cuisson complète. Couper les échalotes en deux, puis dans le sens de la longueur, les faire revenir à la poêle et s'en servir comme garniture. Couper la saucisse fumée en fines tranches et les faire sécher au four pendant 2,5 heures à 100 °C. Réduire la soupe en purée, saler et poivrer. Assaisonner la crème fraîche avec le curry jaune. Façonner une quenelle de crème fraîche et dresser sur la soupe, y piquer quelques croustilles de saucisse fumée, garnir d'échalotes et de choux de Bruxelles blanchis.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000