Soupe onctueuse aux amandes et aux poivrons grillés



Ingrédients

10

- 3 l de bouillon de légumes
- 250 ml de crème de cuisson
- 375 g d'amandes, blanches
- 125 g de pain blanc (sans croûte)
- 125 g de crème fraîche
- 40 g de Peperoni marinati Bresc
- 25 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 25 g d'amandes effilées
- huile d'olive
- poivre et sel
- cresson

Produits Bresc utilisés



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g

Méthode de préparation

Porter le bouillon à ébullition avec les amandes et le pain blanc, et laisser mijoter pendant 15 minutes. Réduire le bouillon en purée et tamiser. Ajouter la crème de cuisson et assaisonner avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Faire dorer les amandes effilées. Mélanger la crème fraîche avec la purée de poivrons grillés. Servir la soupe avec quelques pointes de crème de poivron et de Pepperoni marinati. Garnir d'amande effilées et de cresson.

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