

Soupe de CAMBOZOLA aux crevettes



Ingrédients pour 4 personnes

150 g de CAMBOZOLA

2 cuillères à soupe d'huile de colza

1 cuillère à soupe de beurre clarifié

200 ml de crème fraîche

Jus d'un demi-citron

600 ml de fond de légumes

2 cuillères à soupe de farine

1 oignon

Poivre du moulin

8 crevettes, décortiquées et nettoyées

1 piment rouge

1 cuillère à soupe de cresson

2 cuillères à soupe de mélange de pousses

avec : 1 mini-baguette de pain



Préparation:

1. Couper le piment en petits rouleaux et retirer les graines, enlever la croûte du CAMBOZOLA et la couper en dés. Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole et y faire revenir l'oignon épluché et coupé en petits dés.
2. Saupoudrer la farine sur l'oignon, mélanger, verser le bouillon de légumes froid et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème et le jus de citron, incorporer le CAMBOZOLA, assaisonner la soupe avec du poivre fraîchement moulu et la garder au chaud.
3. Chauffer l'huile de colza dans une poêle, ajouter les crevettes et les rouleaux de piment et faire revenir brièvement à feu doux. Verser la soupe dans des bols, y déposer les crevettes au piment, parsemer de cresson et de pousses et servir immédiatement.