

# Soupe de chou-pomme

*Pour 4 personnes*



*1 oignon haché fin  
huile de colza*

Faire revenir.

*400 g de chou-pomme*

Peler, enlever les morceaux durs, couper en dés.  
Ajouter, étuver.

*6 dl de bouillon de légumes  
2 dl de crème entière*

Ajouter, laisser cuire 20 min. à couvert. Réduire en purée.

*sel, poivre du moulin*

Assaisonner.

## Décoration

*crème fouettée  
feuilles de chou-pomme ou de persil haché*

Garnir.



### Remarque:

La soupe, sans la décoration, peut être préparée ½ à 1 jour à l'avance et conservée à couvert au frais. Avant de la réchauffer brièvement, passer éventuellement au mixer.