

Soupe de rutabaga à l'ail rôti



source : magazine Good Food dec 06

Prep 5 min

Cuisson 20 min (30 pour moi)

Pour 4

1 c. soupe huile olive

2 gousses d'ail (j'en ai mis 4)

1 rutabaga (j'en ai mis 3, ils étaient petits)

4 grosses carottes

3 belles brindilles de thym

750ml (3 tasses) bouillon de volaille

500ml (2 tasses) lait

2 boîtes de 400g de haricots cuisinés (j'ai pris des haricots blancs, des gros Soisson et des haricots rouges en bocaux, environ les 3/4 de chaque bocal)

sel, poivre

Peler l'ail et le ciseler finement. Peler les rutabagas en enlevant bien la peau épaisse, les couper en cubes de la taille d'une bouchée (environ 1cm de côté). Peler les carottes et les couper aussi en cubes de taille semblable. Laver le thym. Rincer les haricots et les égoutter.

Chauffer l'huile dans une grande casserole et y laisser fondre l'ail à feu doux quelques minutes. Ajouter les rutabagas, les carottes et les 2/3 du thym, monter un peu le feu et mélanger pour légèrement rôtir tout cela, environ 1 minute. Ajouter le bouillon et le lait, porter à ébullition puis laisser mijoter doucement et à couvert 15 minutes, les légumes doivent être tendres sans tomber en purée. Ajouter enfin les haricots le temps de les réchauffer.

Retirer les branches de thym. Goûter, rectifier l'assaisonnement

Servir très chaud et saupoudrer du reste de thym

