

Soupe Z'habitant aux crevettes

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

35 min

Personnes

4

Ingrédients

1 bouquet de soupe z'habitant
½ bouquet garni
3 gousses d'ail
2 piments végétariens
2 feuilles de bois d'inde
8 écrevisses
20 cl de vin blanc
Huile d'olive
Sel et Poivre

Préparation

Laver, peler et couper grossièrement tous les légumes du bouquet.
Laver et effeuiller les épinards, le pourpier et l'herbage.
Mettre le tout dans 2 litres d'eau environ avec le piment, l'ail et le bouquet garni haché, les feuilles de bois d'inde. Saler et poivrer.
Cuire à feu moyen durant 20 minutes.
Faire sauter les crevettes dans de l'huile bien chaude. Assaisonner.
Déglicer au vin blanc.
Ajouter de l'eau et laisser mijoter quelques minutes.
Mixer la soupe.
Ajouter le bouillon de crevettes et la crème.
Mixer de nouveau finement et laisser mijoter 3 minutes.
Servir le velouté avec les crevettes et un filet de crème.

Bon appétit !

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE