

Soupe blanche d'hiver

pour 6 personnes



Ingrédients :

1/3 tasse de crème fraîche épaisse	1 morceau de gingembre frais, émincé
1/2 petite tête de chou-fleur, hachée	1 c. à soupe de beurre
1/2 tasse de haricots Cannellini*	1 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 tasse de bouillon de légumes	2 gousses d'ail hachées
1/2 c. à café de moutarde de Dijon	2 échalotes, hachées
3/4 de tasse (env.) de vin blanc de Chardonnay	3 oignons jeunes, hachés
1 petit panais, pelé et haché	6 branches de thym frais
1 poire, pelée, évidée et coupée en dés	10 petits champignons de Paris, hachés
1 cuillère à café d'aneth frais haché	Sel et poivre

**Les Cannellini sont des haricots blancs de Toscane. Si on n'en trouve pas, les remplacer par des haricots de Paimpol ou des haricots Mogette.*

Préparation : 30 mn ; cuisson : 35 à 40 mn

- Chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une grande casserole à feu doux. Incorporer l'ail, les échalotes et le gingembre ; cuire et remuer jusqu'à ce qu'ils soient parfumés mais pas bruns, environ 5 minutes.
- Incorporer le chou-fleur, les champignons, les oignons verts et le panais ; cuire et remuer pendant 5 minutes supplémentaires. Ajouter la poire, les haricots, l'aneth et la moutarde ; remuer jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, environ 1 minute.
- Incorporer le vin et le thym ; augmenter le feu. Porter à ébullition, en remuant constamment, et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin ait réduit de moitié et soit sirupeux, environ 5 minutes.
- Verser les 3/4 du bouillon ; porter de nouveau à ébullition, puis réduire le feu à doux et laisser mijoter, partiellement couvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 20 minutes. Laisser la soupe refroidir légèrement.
- Remplir à moitié un mixeur de soupe. Couvrir et maintenir le couvercle bien fermé. Verser dans une casserole. Répéter l'opération avec le reste de la soupe.
- Incorporer la crème et, si nécessaire, diluer avec le 1/4 restant du bouillon de légumes. Assaisonner de sel et de poivre ; servir chaud avec quelques croûtons dorés.