



Soupes chaudes

Soupe froide d'artichauts à l'huile de truffe



25 min	10 min	15 min	0	73
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

240 g **Fond(s) d'artichaut**
50 cl **Bouillon de légumes**
4 trait **Huile de truffe**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la soupe

- 1 Couper les fonds d'artichaut en gros morceaux.
- 2 Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les fonds d'artichaut et laisser cuire à petits bouillons pendant une quinzaine de minutes.
- 3 Verser les légumes dans une passoire en gardant le bouillon de cuisson.
- 4 Mettre les fonds d'artichaut dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, environ la moitié, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 2

Dressage

- 1 Saler et poivrer si nécessaire, servir dans des petits bols et ajouter un trait d'huile de truffe dans chaque bol.