



Temps Total
50 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
6



Tip

* Remarque : La soupe peut être servie chaude ou froide. Si on la sert froide, la réfrigérer après l'étape 9 et la servir une fois qu'elle a refroidi.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®	1 tasse	250 mL
Eau	1 tasse	250 mL
Betteraves, pelées et coupées en dés	2 lb	900 g
Oignon, pelé et haché fin	1 gros	1 gros
Ail, pelé et haché	2 gousses	2 gousses
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
Eau	4 tasses	1 L
Garnitures :		
Noisettes, grillées et hachées grossièrement	5 c. à soupe	75 mL
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's, reconstituée	2/3 tasse	150 mL
Chèvre, émietté	7 oz	200 g
Miel	1 c. à thé	5 mL
Feuilles de roquette (sauvage de préférence)	1 petite botte	1 petite botte
Huile d'olive		



INSTRUCTIONS

1. Reconstituer la base de **soupe concentrée Crème classique de Campbell's** avec de l'eau. Réserver.
2. Peler et couper en dés les betteraves, l'oignon et l'ail.
3. Dans une marmite, faire chauffer de l'huile d'olive à feu moyen-vif. Quand l'huile est chaude mais non fumante, ajouter l'oignon et l'ail et faire sauter de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre mais pas doré.
4. Ajouter l'eau et porter à ébullition. Quand l'eau bout, ajouter les betteraves; ramener à ébullition; baisser le feu, couvrir et mijoter de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
5. Une fois les betteraves cuites, retirer du feu et égoutter, en s'assurant de garder l'eau de cuisson.
6. Transférer les betteraves, l'oignon et l'ail dans un robot culinaire; réduire en purée tout en ajoutant graduellement 750 mL de l'eau de cuisson réservée.
7. Transférer dans une marmite et faire chauffer à feu moyen-vif; ajouter 350 mL (1 ½ tasse) de la base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's reconstituée réservée en remuant. Amener doucement à ébullition. Réduire la chaleur et mijoter.
8. Préparer la **garniture de noisettes grillées** : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Étaler les noisettes hachées sur une tôle, en une seule couche. Une fois le four préchauffé, enfourner les noisettes et faire griller de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirer du four et laisser refroidir. Hacher grossièrement.
9. Préparer la **garniture crémeuse au chèvre** : Transférer 150 mL de la **base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's** reconstituée dans un bol à mélanger en acier inoxydable. Incorporer au fouet le chèvre émietté et le miel. Réserver.
10. Au moment de servir, répartir la soupe dans les bols. Garnir chaque bol de la crème de chèvre de façon à former un tourbillon. Garnir de noisettes hachées grillées, de feuilles de roquette et d'un filet d'huile d'olive.