



THE PREMIUM

RED PEPPER SOUP

EST. '36

Pour 4 personnes

- 3 carottes
- 8 poivrons
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 càs d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 1 L de bouillon de poule
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Un bouquet d'estragon

- Épluchez les carottes et les échalotes et coupez-les finement. Épépinez 6 des 8 poivrons, pelez la gousse d'ail et émincez le tout.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre et faites revenir les légumes à feu doux pendant environ 10 minutes (jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau).
- Faites chauffer le bouillon de poule dans une casserole, ajoutez les légumes, portez le tout à ébullition puis laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes environ.
- Pendant ce temps, préchauffez votre fur à 200°, position grill si vous pouvez, et laissez griller les poivrons jusqu'à ce que leur peau commence à brunir. Placez-les ensuite quelques minutes dans un sac plastique puis retirez leur peau et réservez.
- Ajoutez l'un de poivron cuit à la soupe avant de la mixer. Coupez le poivron restant en fines lamelles et déposez sur la soupe. Ajoutez une pincée de piment de Cayenne, un peu d'estragon émincé. Servez aussitôt.



Vous pouvez ajouter une cuillère à café de piment rouge pendant la cuisson si vous aimez ce qui est un peu relevé !