



Soupe de salsifis

24/10/2017 à 11h58

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g de salsifis
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 l d'eau
- 80 cl de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de jus de citron
- sel, poivre

Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les salsifis en morceaux. Arrosez-les de jus de citron et d'un peu d'eau, pour éviter l'oxydation ;
- Hachez l'oignon. Faites chauffer l'huile et revenir les oignons dans une marmite et ajoutez les salsifis égouttés au préalable et faites-les revenir avec l'oignon ;
- Saupoudrez de farine, mélangez. Mouillez les légumes avec le vin, le bouillon et l'eau et faites cuire environ 40 min jusqu'à tendreté ;
- Versez la crème dans la soupe et mixer le tout. Salez et poivrez.