

# Soupe aux légumes oubliés

*Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min*

## **Ingrédients (4 pers.)**

2 panais  
2 rutabagas  
2 navets  
2 pommes de terre  
4 topinambours  
2 oignons  
2 c. à soupe d'huile de tournesol  
2 c. à soupe de fromage blanc  
10 cl de jus de pomme  
Sel  
Poivre

## **Préparation**

Faire revenir les oignons épluchés et émincés pendant 3 minutes dans une marmite avec l'huile. Ajouter les légumes pelés, lavés et coupés en petits morceaux.

Faire suer quelques minutes à feu moyen en ajoutant sel et poivre. Déglacer avec le jus de pomme, recouvrir d'eau bouillante, puis faire cuire à feu doux environ 20 minutes.

Mixer l'ensemble, ajouter le fromage blanc. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

## **Dressage**

Verser dans des bols individuels.

