

La soupe bleue

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 1 kg de chou rouge
- 1, 5 l de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de bicarbonate
- 40 cl crème fraîche
- sel, poivre, noix de muscade
- vinaigre blanc

Préparation de la recette :

1- Couper les choux en lamelles.

2- Mettre les lamelles de chou dans la marmite avec le bouillon de légumes.

3- Ajouter le sucre, le bicarbonate, la noix de muscade, le sel et le poivre.

4- Laisser cuire 30 à 40 minutes.

5- Mixer le tout.

6- Rajouter la crème fraîche.

(Si je veux une soupe plus violette, j'ajoute un peu de vinaigre.)