

## ***Soupe de betterave aux parfums d'orient***

Servie froide avec un verre de blanc ou de rosé



**Photo : Denis Baribault**

**Céramiste : Christian Roy**

### **Recette proposée par DV & DV**

(cuisiniers presque anonymes)

#### Ingrédients :

3 tasses de betterave cuite et coupée en dés

4 tasses de bouillon de poulet

1 oignon haché

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé de cumin

½ c. à thé de coriandre

sel et poivre

#### Crème safranée :

½ tasse de yaourt méditerranéen ou de crème sûre

1 bonne pincée de safran

2 c. soupe d'eau chaude et une pincée de sel

Faire revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter la betterave, le bouillon et les assaisonnements. Cuire 20 minutes à couvert puis réduire en purée au mélangeur ou à l'aide d'un pied mélangeur. Passer au tamis si désiré puis refroidir.

Pour un parfum plus excitant pour les papilles, utiliser des graines de cumin et de coriandre entières et les passer à la poêle quelques minutes, à sec et à feu moyen, question de bien réchauffer les huiles essentielles qu'elles contiennent, puis les broyer au mortier ou au moulin à café.

Mettre le safran à infuser dans l'eau chaude mais non bouillante pendant cinq à dix minutes puis verser sur le yaourt ou la crème sûre. Saler légèrement et bien mélanger.

Pour dessiner la fleur sur le bol, mettre la crème safranée dans un pot à lait ou une tasse à mesurer qui comporte un bec verseur et verser un peu de crème sur le bol de soupe en formant un cercle. À l'aide d'un couteau, dessiner des rayons en alternant une fois du centre vers l'extérieur du bol et une fois de l'extérieur vers l'intérieur du bol. Watch-out la fleur !

Note : On peut apprécier les potages plus ou moins épais. Il suffit d'ajouter un peu de bouillon si on veut un potage plus clair. Il en va de même de la crème safranée à laquelle on peut ajouter un peu d'eau afin d'obtenir une crème ayant à peu près la même texture que la soupe. Cela permettra de faire une belle fleur plus facilement.