

Recette de Navet/rabiole

Crème de navet à l'oignon caramélisé¹

Ingrédients :

- 6 oignons, émincés
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 3 navets blancs, pelés et coupés en cubes
- 1,25 litre (5 tasses) de lait
- 4 longs croûtons de pain baguette grillés
- Sel et poivre

Étapes :

1. Dans une casserole, faire revenir les oignons à feu doux dans le beurre environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (caramélisés). Retirer le tiers des oignons et réserver.
2. Ajouter le navet et le lait dans la casserole. Porter à ébullition à feu moyen en remuant fréquemment et en raclant le fond de la casserole pour éviter que le lait ne colle. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le navet soit tendre.
3. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Passer au tamis si désiré. Rectifier l'assaisonnement.
4. Tartiner les croûtons avec le reste de l'oignon caramélisé et les déposer au bord des bols de soupe.

*Ce plat est meilleur préparé la veille puis réchauffé.

1-<https://www.ricardocuisine.com/recettes/804-creme-de-navet-a-l-oignon-caramelise>