SOUPE DE CHOUX ROUGE EN VERRINE

Ingrédients
15 verrines de 10 cl

1 kg Choux rouge
4 Pommes de terres moyennes
2 Échalotes moyennes
1l lait de châtaigne ou chanvre
1 càs d'Huile d'Olive
15 gouttes de liquide fumé
Sel de l'Himalaya
5 baies de Sélim

Préparation
(50 min)

Garder quelques copeaux de chou rouge pour la déco !

Couper finement le chou, les pommes de terre et échalotes pelées. Les placer dans une cocotte, couvrir d'eau et laisser mijoter 40 min.

Une fois cuits, égoutter puis mixer les légumes avec le liquide fumé, le sel, les baies de Selim.

Remettre les légumes dans la cocotte, ajouter le lait végétal, laisser mijoter à feu doux 10 min.

Déguster chaud.