

SOUPE FROIDE DE CŒURS D'ARTICHAUTS AUX AGRUMES ET AU PARMESAN

Ingrédients : pour 6 portions

- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 petit oignon émincé (*mis 2 échalotes sèches*)
- Le jus d'½ citron
- 1 pomme de terre, pelée et coupée en dés
- 2 boîtes de 14 oz (398 ml) de cœurs d'artichauts, égouttés et coupés en quatre
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de légumes ou de poulet (*chaud*)
- 1 tasse de crème champêtre 15% (*mélange laitier 5%*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette, ciselée
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat, haché
- ±2 c. à thé (10 ml) d'herbes salées du commerce ou maison (*goûtez et ajustez à votre goût*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de pesto de basilic du commerce ou maison
- Sel et poivre du moulin, au goût
- Copeaux de parmesan

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre dans l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire à feu moyen doux durant 5 minutes. Saler et poivrer au goût. Déglacer avec le jus de citron.
2. Incorporer les dés de pomme de terre et les artichauts. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter à feu moyen environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les dés de pomme de terre soient tendres.
3. Passer le mélange au robot culinaire ou au mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une belle consistance homogène et onctueuse. Incorporer le reste des ingrédients, mélanger de nouveau jusqu'à ce que la préparation soit homogène*. Rectifier l'assaisonnement au goût.
4. Réfrigérer au moins une heure. Servir bien froid et garnir de quelques copeaux de parmesan au goût.

***Note :** *si vous jugez la texture un peu trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu de bouillon supplémentaire; ce que j'ai fait.*

Source : d'après une recette de Jean-François Plante, *Bistro Bistro*, Les Éditions de l'Homme, 2011

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 22 août 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/08/soupe-froide-de-curs-dartichauts-aux.html>