

Soupe thaï aux carottes, patate douce et papadums



J'ai trouvé cette soupe thaï aux carottes, patate douce et papadums sur le blog de Kitchen Trotter, ou plutôt « j'ai trouvé cette [soupe thaï aux carottes et patate douce](#) » car l'idée de l'accompagner de papadums m'est venue d'ailleurs – mais impossible de retrouver où.

Connaissez-vous les papadums? Ce sont des sortes de chips indiennes à base de farine de [haricots urd](#) qui sont habituellement servis comme snacks, accompagnées de chutneys (sauces) dans lesquelles elles sont trempées. Vous les trouverez au rayon des cuisines du monde dans les enseignes de la grande distribution ou dans les supermarchés asiatiques.

[Kitchen Trotter](#) quant à lui est un site qui me fait beaucoup rêver: il propose des kits de cuisine du monde entier: le dernier kit proposait par exemple des produits et recettes des Philippines. A défaut de pouvoir recevoir les kits – pas de

chance, je vis en Allemagne et ils ne livrent pas les kits hors de France – je prépare parfois les recettes proposées sur leur blog.

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

3 c. à s. d'huile d'olive ; 1 oignon pelé et haché ; 2 c. à s. de pâte de curry rouge ; 1 c. à s. de gingembre frais râpé ; 6 gousses d'ail, pelées et émincées ; 1 grosse patate douce, pelée et coupée en dés ; 300 g de carottes, pelées et coupées en dés ; 1 cube de bouillon de poulet ; 450 ml de lait de coco ; 2 c. à s. de sauce de poisson ; 1 c. à c. de poivre noir; 8 papadums



Chauffez l'huile dans une casserole. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 3 minutes. Il ne vous reste plus qu'à ajouter le gingembre, l'ail et la pâte de curry. Faites revenir 2 minutes.

Ajoutez la pommes de terre douce, les carottes coupées en dés, et le bouillon. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes.



Pendant que la soupe mijote, préparez les papadums: tout d'abord, sortez-les de la boîte. Faites très attention en les manipulant – y compris lorsque vous transporterez la boîte du supermarché jusqu'à chez vous: les papadums s'effritent très facilement.

La preuve en image, mon paquet n'ayant pas résisté au transport...



Faites gonfler les papadums – un à la fois – au micro-ondes et laissez cuire 20 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient secs, gonflés et croustillants. La plupart du temps, certaines parties du papadum ne gonfleront pas. Personnellement je les mange tels quels mais les Indiens laissent les parties non cuites de côté lorsqu'ils mangent les papadums.

Réduisez en purée avec un mixeur plongeant votre bel appareil avant de remettre votre soupe dans la casserole.

Il ne vous reste plus qu'à incorporer le lait de coco, la

sauce de poisson et le poivre noir. Cassez les papadums avec les doigts et servez-les avec la soupe.

Conseil : Pour accompagner votre soupe, ajoutez 1 citron vert coupé en quartiers et/ou des cacahuètes grillées !

Soupe de maïs au popcorn salé



J'ai trouvé cette recette de soupe au pop-corn il y a quelques temps déjà dans un numéro de [Cuisine Actuelle](#). J'ai juste rajouté des épices au popcorn. Et voilà la recette finale!

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Pour la soupe : 250g de grains de maïs doux ; 1 oignon ; 50cl de bouillon de légumes ; 25cl de crème liquide ; 1 c. à s. d'huile ; 1 c. à c. de curry ; 1 c. à c. de paprika ; 1 c. à

c. de cumin ; sel et poivre

Pour le pop-corn : 100g de grains de maïs à éclater (ou un sachet de pop-corn salé) ; 1/2 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de cumin ; 25g de beurre ; sel



Faites revenir à feu doux l'oignon pelé et émincé dans l'huile. Ajoutez le curry, laissez cuire 2 min. en remuant. Mouillez avec le bouillon de légumes. Ajoutez les grains de maïs doux. Salez et poivrez, laissez cuire 20 min.

Mixez finement la soupe au mixeur plongeant en lui incorporant la crème liquide. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, réchauffez.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les grains de maïs à pop-corn, saupoudrez de sel et posez un couvercle sur la poêle. Attendez que les grains soient tous éclatés.

Ou plus simple: Utilisez un sachet de maïs à pop-corn. Glissez le sachet dans le micro-ondes, sans l'ouvrir, placez-le sur une assiette retournée et laissez chauffer le temps indiqué sur l'emballage. Cette méthode est vraiment très rapide !



Mélangez bien le pop-corn salé avec le cumin, le paprika et un peu de beurre.

Répartissez la soupe dans quatre bols. Ajoutez le pop-corn. Saupoudrez d'une pincée de curry et servez aussitôt.



Soupe de patates douces au chorizo



Le blog [Chic, chic, chocolat](#) proposait une soupe de patates douces au chorizo réalisée avec un Thermomix. Comme je ne possède pas la machine, je l'ai un peu adaptée pour réaliser cette version à la casserole.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

2 belles patates douces; 3 carottes; 1 oignon; 100 g de chorizo fort; 600ml de bouillon de légumes; 1/2 bouquet de coriandre; huile d'olive; sel, poivre

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile.

Coupez le chorizo en rondelles. Versez la moitié du chorizo dans la casserole et faites revenir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, coupez le chorizo restant en petits dés.

Épluchez les patates douces et coupez-les en gros cubes. Épluchez également les carottes et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez les patates douces et les carottes au chorizo. Versez le bouillon de légumes.



Salez, couvrez puis faites cuire pendant environ 25 minutes.

Ajoutez une belle poignée de coriandre (feuilles et tiges) et mixez la soupe. Vérifier l'assaisonnement.

Servez chaud avec les dés de chorizo.



Conseil: Chic, chic, chocolat propose de servir la recette avec un yaourt et des croûtons au curry. De mon côté, j'ai décidé d'accompagner ma soupe de dés de chorizo et de [chips au surimi](#). [Consultez la recette originale](#) si vous souhaitez préparer les croûtons au curry.

[Soupe de pommes de terre et](#)

[jambon de Parme frit](#)



J'ai trouvé cette recette de soupe de pommes de terre et jambon de Parme frit [sur le site de cuisine allemand Lecker.de](#). J'aimais vraiment l'idée de faire frire du jambon en accompagnement. Résultat, je me suis lancée dans la préparation de la recette:

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

1 oignon; 1 kg de pommes de terre; 20g de beurre; 1 litre de bouillon de légumes; 1 c. à s. de vinaigre balsamique; 1/2 laitue frisée; 6 branches de persil; 8 tranches de jambon de Parme; 100 g de crème fouettée; sel, poivre

Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Pelez, lavez et coupez en morceaux les pommes de terre.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites sauter les pommes de terre et l'oignon. Ajoutez le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Faites bouillir, puis couvrez et

laissez cuire pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez la salade. Lavez le persil, séchez-le et hachez 4 branches maximum.

Piquez 2 tranches de jambon de Parme sur chaque brochette. Faire frire les brochettes à feu moyen dans une poêle anti-adhésive. Tournez-les régulièrement et laissez cuire pendant environ 4 minutes. Une fois prêtes, retirez-les de la poêle et réservez.

Mixez la soupe. Enfin, ajoutez la salade et mixez à nouveau. Mélangez avec la crème fouettée, assaisonnez avec le sel et le poivre.

Servez la soupe saupoudrée de persil haché. Accompagnez de brochettes de jambon.

Soupe super rapide aux brocoli et Bleu

Une soupe super rapide aux brocoli et Bleu, ça vous dit? Vous n'aurez besoin que de quelques ingrédients et 15-20 minutes pour la réaliser. Je l'ai déniché sur [Wilde Orchard](#), le blog d'une cuisinière britannique. La soirée était très « English » puisqu'en accompagnement, j'ai réalisé des chips au vinaigre trouvées sur un blog américain.

Pour 4 personnes

Préparation: 5-10 minutes

Cuisson: 10 minutes

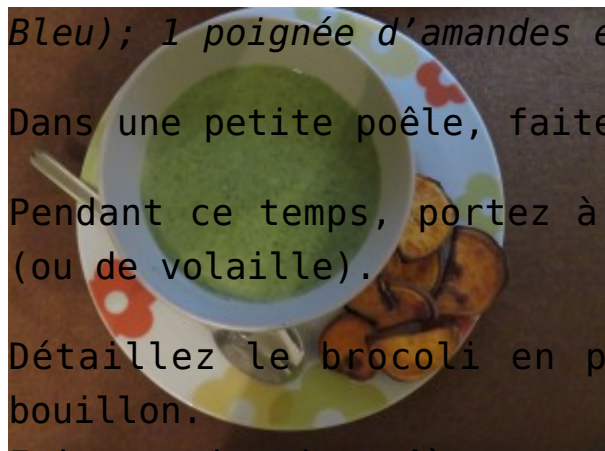
400g de brocolis, 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille; 2 grosses poignées d'épinards; 1 piment chili (long piment rouge, optionnel); 100g de Dolcelatte (ou tout autre Bleu); 1 poignée d'amandes effilées; sel et poivre

Dans une petite poêle, faites griller les amandes effilées.

Pendant ce temps, portez à ébullition le bouillon de légumes (ou de volaille).

Détaillez le brocoli en petits bouquets et ajoutez-les au bouillon.

Faites cuire jusqu'à ce que le brocoli soit tendre (= quand il peut facilement être transpercé par un couteau).



Ajoutez alors le fromage bleu. Vous pouvez utiliser du fromage italien, le Dolcelatte, mais aussi du Bleu d'Auvergne (dans ma version, j'ai ajouté du Bleu de Bavière).

Mixez le brocoli, le fromage bleu et le bouillon jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la soupe dans des bols et saupoudrez avec les amandes et le piment. Vous pouvez également ajouter un trait d'huile d'olive.

Je n'ai pas mis de piment et les amandes se sont retrouvées mixées avec le brocoli, le fromage et le bouillon (oups!).

Variante: Ne mixez pas le Bleu mais coupez-le en morceaux. Une fois le brocoli et le bouillon mixés, vous saupoudrerez la soupe de Bleu (en plus des amandes et du piment).

[Soupe de New York](#)

Que préparer quand il vous reste du céleri en branches à finir et que votre estomac est en grève pour cause de repas de fin d'année? Solution: Aller sur Google et chercher une bonne soupe. Parmi les résultats, la recette qui me tentait le plus était la Soupe de New York [proposée sur Marmiton](#), à réaliser en moins de 40 minutes.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 25 min

6 carottes; 3-4 branches de céleri (vous pouvez varier les quantités à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car celui il parfume beaucoup); 1 oignon; 2 gousses d'ail; 1 l de bouillon de volaille; 1 c. à c. de curry; huile d'olive; sel et poivre; eau



Couper les carottes en dés et émincer grossièrement les

branches de céleri, l'ail et l'oignon.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une jolie casserole et faites revenir les légumes environ 7 minutes (les carottes et les oignons doivent être bien colorés).



Versez le bouillon de volaille sur les légumes et allongez avec de l'eau si nécessaire afin que les légumes soient bien couverts.

Portez à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.

Lorsqu'une fourchette se plante facilement dans la carotte et le céleri, mixez la soupe.

Goûtez et salez si nécessaire. Ajoutez le curry et le poivre.

Conseil: Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités de légumes à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car le parfum du céleri est entêtant.

Soupe de carotte, patate

douce et coriandre



Que serait l'univers culinaire sans Marmiton. La recette suivante – une soupe de carotte, patate douce et coriandre – [provient donc du site numéro un](#) de la cuisine française. J'y ai ajouté ma petite touche personnelle en remplaçant la Vache qui rit par de la crème fraîche. J'ai servi cette soupe accompagnée de [chips de surimi](#).

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

1 oignon ; 1 patate douce de taille moyenne ; 1 petit courgette ; 3 carottes ; 2 pommes de terre ; 1 demi c. à c. de coriandre moulue ; sel, poivre ; 1 pot de crème fraîche (ou 4 portions de fromage fondu type Vache qui rit) ; quelques feuilles de coriandre fraîche

Faites chauffer environ 1 l d'eau salée dans une casserole. Épluchez et émincez l'oignon.

Épluchez et coupez tous les autres légumes. Jetez tous les légumes dans l'eau bouillante. Faites cuire à petit bouillon pendant environ 25 minutes.

Retirez la soupe du feu, moulinez puis ajoutez la coriandre

moulue et du poivre à volonté.

Ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien.

Décorez avec de la coriandre fraîche ciselée.