

CRÈME DE NAVET À L'OIGNON CARAMÉLISÉ

PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

- 6 oignons, émincés
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de miel
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 3 navets blancs, pelés et coupés en cubes
- 2 tasses de bouillon de légumes ou poulet
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de crème 15%
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1.** Dans une casserole, faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (caramélisés) et déglacer avec le vinaigre balsamique et le miel. 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.