

# *Soupe aubergine, échalotes, croutons et noisettes*

## *Pour 4 personnes*

*3 aubergines*

*7 échalotes*

*3 gousses d'ail*

*Des petits morceaux de pains*

*Des noisettes concassées*

Epluchez les échalotes et les gousses d'ail puis émincez-les.

Lavez les aubergines et coupez-les en morceaux.

Dans une grande sauteuse faites cuire les aubergines avec les échalotes et les gousses d'ail, dans un filet d'huile d'olive et un petit fond d'eau. Couvrez et laissez cuire environ 20 minutes.

Quand les légumes sont cuits versez 1 litre d'eau dans la sauteuse et mixez le tout au mixer à bras.

Dans une poêle faites chauffer un filet d'huile d'olive et mettez-y vos petits morceaux de pain et les noisettes concassées, mélangez et laissez dorer 5 minutes.

Servez la soupe accompagnée des croutons de pains et des noisettes concassées, bon appétit!!