

Soupe de chou-fleur et pois-chiche rôtis

Pour 4 personnes

500g de fleurettes de chou fleur

300g de pois chiches en conserve

1 oignon

250g de pommes de terre

10 feuilles de sauge

2 cuil à soupe de graines de sésame

1 cuil à café de poudre de gingembre

1.2 litres d'eau bouillante

1 cube de bouillon de légumes ou de poulet

Préchauffez le four à 200°C.

Etalez les fleurettes de chou-fleur et les pois chiche égouttés sur une plaque de four, arrosez avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive, parsemez des graines de sésame et de quelques feuilles de sauge.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes en remuant à mi-cuisson.

Epluchez les pommes de terre et les oignons, coupez-les en morceaux puis faites les colorer dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive. Couvrez d'eau bouillante, ajoutez le cube de bouillon, le reste des feuilles de sauge et la poudre de gingembre, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen.

Au bout de ces 15 minutes incorporez les légumes rôtis mais gardez-en un peu pour la déco. Rajoutez de l'eau à hauteur des légumes et poursuivez la cuisson à couvert pendant encore 10 minutes.

Mixez la soupe, et servez-la accompagnée des légumes rôtis mis de coté.