

Soupe de betterave à la patate douce...

Pour 4 personnes

1 grosse patate douce (550 g)

3 petites betteraves (450g)

1 cuil à café de poudre de gingembre

1 pomme

1 cuil à café de miel

2 tranches de jambon cru (voir plus selon les goûts)

Parmesan râpé

Epluchez la patate douce et les betteraves, coupez-les en morceaux et faites-les cuire à la cocotte minute pendant 15 minutes à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

Versez les légumes cuits dans leur eau de cuisson et mixez-les. Rectifiez la texture de la soupe en ajoutant de l'eau ou du lait. Incorporez la poudre de gingembre et le parmesan râpé.

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Faites les cuire dans une poêle avec le miel jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses et encore un peu croquantes à cœur.

Effilochez les tranches de jambon cru puis passez-les à la poêle pour les rendre croustillantes.

Servez le soupe accompagnez des pommes caramélisées au miel et des chips de jambon cru.

Bon appétit !!