

Soupe de navets caramélisés au calvados

Pour 4 personnes

500g de navet boule d'or

1 oignon

1 cuil à soupe de miel

Quelques branches de thym

1/2 verre de calvados

2 cuil à soupe de graines de sésame

Epluchez les navets et l'oignons, coupez-les, puis faites-les dorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le calvados et le miel, laissez caraméliser pendant 5 minutes à feu moyen puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes, les navets doivent être tendres. Surveillez la cuisson et ajoutez un fond d'eau en cour de cuisson si besoin.

Portez 1.25l d'eau à ébullition dans une grande casserole et mettez le thym à infuser le temps que les légumes soient prêts.

Ajoutez les légumes caramélisés dans l'eau chaude ainsi que les graines de sésame et mixez le tout finement. Et voila la soupe est prête!!!