***Soupe de chou romanesco au fromage de chèvre***

***Pour 3-4 personnes***

1/2 chou romanesco

le vert d'1 poireau

1 oignon jaune

150g de fromage de chèvre frais

1 cuil à café de thym séché

Sel, poivre, crème...

Epluchez et émincez l'oignon.

Coupez le vert de poireau et lavez-le.

Détaillez les fleurettes du chou romanesco.

Faites infuser le thym séché 15 minutes dans 800ml d'eau bouillante, filtrez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans un Wok ou une grande sauteuse, ajoutez les légumes et faites-les revenir une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Quand les légumes ont commencés à se colorer (surtout l'oignon et le poireau) versez l'infusion de thym dans le wok, courez et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes, les fleurettes de chou romanesco doivent être bien tendre avant d'être passées au mixeur.

Quand les légumes sont cuit, mixez-les à l'aide d'un mixeur à bras, incorporez le fromage de chèvre frais, un peu de crème si le cœur vous en dit, salez, poivrez, et la soupe est prête.