

Soupe au chou, cappuccino de curcuma

Pour 4 personnes

- 150g Riz long blanc
- 4 carottes
- ½ chou frisé
- 2 gousses d'ail
- 2cm de gingembre frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques brins de persil

Pour le cappuccino

- 2 c.à s. de mascarpone
- ½ c.à c de curcuma
- Sel et poivre

Rincez soigneusement le riz.

Brossez ou épluchez les carottes, coupez-les en rondelles. Enlevez les feuilles extérieures du chou et émincez-les. Epluchez l'ail et le gingembre, émincez-les. Lavez et ciseler le persil.

Dans une grande casserole, faites revenir l'ail et le persil avec l'huile d'olive. Ajoutez le chou, les carottes et le gingembre. Mélangez, couvrez et laissez fondre quelques minutes à feu doux. Salez et poivrez.

Versez 1L d'eau froide et le riz, mélangez et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Dans un bol, fouettez le mascarpone avec le curcuma, le sel et le poivre. Servez la soupe bien chaude avec une cuillerée de cappuccino.

