

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Soupe Radauteana



[roumanie soupe](#)



Imprimer



Commenter



Préparation: **40 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 700 grammes de poulet désossé
- 4 jaunes d'oeuf
- 300 grammes de crème végétale
- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 2 carottes
- 1 botte de persil
- ½ céleri ou panais

- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 c.a.s de vinaigre blanc

1. Portez $\frac{1}{4}$ d'eau à ébullition dans la cuve du Vitaliseur.
2. Mettez le poulet dans la soupiere (ou dans un récipient sur le tamis) avec 4 tasses a café d'eau, une $\frac{1}{2}$ carotte, 1 oignon et le laurier.
3. Laissez cuire pendant 60 minutes pour obtenir un bouillon odorant. Retirez le poulet et l'effiloche. Réserver.
4. Cuire sur le tamis les carottes, le celeri et le poivron pendant 6 minutes puis coupez le tout en fine brunoise. Mélangez.
5. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeuf, le vinaigre et la crème.
6. Dans la soupière du Vitaliseur, mélangez tous les ingrédients et faites mijoter pendant 15 minutes en rajoutant l'ail.
7. Servez chaud avec du persil haché.

Une recette roumaine idéale en entrée ou plat selon la quantité. Elle a été réalisée par le chef George Mihali pour le magazine 95° #16 sept-oct 2018.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

☐ Facebook

☐ Pinterest

☐ Instagram