

Soupe de riz et navets au parmesan



🍴 6 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🌿 céleri 🥛 lait

Soupe consistante de navets et d'échalotes avec un mélange de riz sauvage et de riz blanc, finalisée à la crème, au parmesan et au cerfeuil.

France

INGRÉDIENTS

☐ navets	350 g	☐ riz sauvage	150 g
☐ branche de céleri	1	☐ riz blanc	150 g
☐ échalotes	4	☐ bouquet de cerfeuil	1
☐ beurre	60 g	☐ crème épaisse	2 càs
☐ eau	2 l	☐ parmesan râpé	150 g

PRÉPARATION

1. Éplucher les *navets* et la *branche de céleri*, puis les couper en petits dés.
2. Éplucher et émincer finement les *échalotes*. Dans une *grande casserole*, faire chauffer le *beurre*. Ajouter les *échalotes*, le *céleri* et les *navets* et faire suer.
3. Mouiller avec l'*eau* et ajouter le *riz sauvage*. Faire cuire à découvert à feu vif.
4. Au bout de *10 minutes*, ajouter le *riz blanc* et terminer la cuisson à feu moyen.
5. Laver et ciseler les feuilles du *bouquet de cerfeuil*.
6. Ajouter la *crème épaisse* et le *parmesan râpé*. Mélanger puis ajouter le *cerfeuil*. Saler et poivrer.