



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe aux poivrons rouges grillés

Donne: 6 tasses (1,5 L)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 43 mins 6 N/A

Ingredients

- **Soupe :**
- 6 gros poivrons rouges
- 2 c. à table (30 mL) d'huile de canola ou végétale
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 5 tasses (1,2 L) de bouillon de poulet
- 1 c. à table (15 mL) de thym frais haché ou 1 c. à thé (5 ml) séché
- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Lait évaporé

- sel et poivre au goût
- **Garniture :**
- 1/2 tasse (125 mL) de crème sure

Directions

Step 1:

Préchauffer le grilloir. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium.

Step 2:

Couper les poivrons en deux et les évider. Les déposer côté peau sur le dessus sur la plaque à pâtisserie préparée. Les faire griller au four jusqu'à ce qu'ils noircissent. Les transférer dans un bol, couvrir le bol d'une pellicule de plastique et les laisser reposer jusqu'à ce qu'ils soient assez refroidis pour être manipulés. Les peler et les trancher finement.

Step 3:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole sur feu moyen. Y faire cuire l'oignon et l'ail, en remuant occasionnellement jusqu'à tendreté, environ 5 minutes. Incorporer les poivrons, le bouillon et le thym.

Step 4:

Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter sans couvrir pendant 25 minutes.

Step 5:

Réduire la soupe en purée. Incorporer le lait évaporé. Faire chauffer, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Step 6:

Décorer chaque bol de crème sure.

Demandez aux enfants d'aider à décorer la soupe. Pour faire des cœurs, déposez des petits points de crème sure sur la soupe. À l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette de bois, tracez des cœurs dans la crème sure! Assurez-vous que la crème sure a la même consistance que la soupe. Si elle est trop épaisse, elle calera au fond du bol. Éclaircissez la crème sure en lui ajoutant un peu de lait évaporé.

Images

