

MOMENTS DE DOUCEUR : VELOUTÉS ET POTAGES



KJÖTSUPA (soupe islandaise)



Temps : 60 minutes

INGRÉDIENTS

(6 personnes)

- 1 kg de viande de mouton (collier, souris...)
- 2,5 litres d'eau
- 1 verre de flocons d'avoine
- 1 oignon rosé de Roscoff
- 1 navet boule d'or
- 300 g de pommes de terre
- 300 g de carottes
- 10 g d'algues en paillettes
- 200 g de haricots de mer congelés
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de curry et 1 cuillère à café de curcuma
- Sel et poivre (ou poivre de mer)



Photo brigoudou



collier

Photo Internet : collection free

PRÉPARATION

- Emincer l'oignon dans une cocotte et le faire revenir avec les morceaux de mouton.
- Lorsque la viande est dorée, ajouter l'eau froide, faire bouillir et écumer.
- Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes.
- Couper les légumes et les haricots de mer, les plonger dans la cocotte avec la viande et laisser cuire à nouveau 20 minutes.
- Ajouter les algues en paillettes, les flocons d'avoine et laisser frémir 5 minutes supplémentaires.

NOTRE AVIS

Ce délicieux potage accompagné de pain nordique (pain noir) ou de pain de seigle fera un excellent dîner.

Recette Hubert Grall

Mise en page : Claudine Robichon