

A la soupe !

Bisque de gambas aux légumes et piments d'espelette, soupe de cerises au miel, à la vanille et aux fleurs d'acacia, émulsion de courge Butternut au beaufort et chips de coppa...ou encore les plus classiques soupe d'ortie ou velouté au potimarron...Pas moins de 60 recettes sont ainsi présentées dans le guide « je ferais bien une soupe », de Maria Chioca, qui vient de paraître chez Terre Vivante.

L'auteure est une passionnée de cuisine, créatrice de recettes, et édite un blog sur internet, intitulé « Saines gourmandises ». Avec ce guide, elle a voulu offrir au lecteur « l'embarras du choix », avec des recettes pour chacune des saisons, pour différentes occasions (noël, repas de famille, fêtes, soupes légères, soupes « détox », crues...) et sous différentes formes (velouté, crème, potage, gaspacho...).

Poêler, épicer...pour mieux faire ressortir les saveurs

Outre les nombreuses recettes, Maria Chioca dispense également au lecteur de nombreux conseils pour réaliser au mieux sa soupe : comment faire cuire les légumes à la poêle avant de les mettre dans l'eau, épicer au mieux sa préparation, utiliser les bons ustensiles de cuisine...De quoi avoir tout sous la main pour bien démarrer sa préparation.

Agrémenté de belles photos, clair et coloré, le guide « Je ferais bien une soupe » trouvera aisément sa place dans la cuisine. Le mélange entre les recettes originales et celles plus classiques est idéal, car il permet à tout un chacun de se lancer dans la réalisation de soupes, et de progresser par la suite vers des préparations plus créatives. Une idée cadeau toute trouvée pour Noël !