

Les Amis de la Chapelle Saint-Roch vous invitent

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30

Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Soupe à la banane

Cette soupe est d'origine antillaise.

Ingrédients pour 6 personnes

1 grosse boîte de tomates pelées

5 bananes bien mûres

1,5 litre de bouillon (cubes)

20 cl de crème fraîche liquide

sel, poivre, curry

50gr de beurre

30gr de farine

15cl de lait



Recette transmise par Marie-Noëlle et Jean-François Riotte

Préparation

Faire fondre le beurre.

Ajouter la farine (jusqu'à ce que le beurre l'ait absorbé), puis le lait et ensuite le bouillon.

Ajouter les tomates puis les bananes en rondelles.

Poivrer puis ajouter du curry (3 cuillères à soupe).

En ce qui concerne le sel, être vigilant, le bouillon cube souvent le remplace.

Faire cuire à feu moyen pendant 20 à 30 mn (attention au bouillon, la soupe a tendance à déborder).

Mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement (le curry doit être bien présent).

Servir tel quel ou avec des croûtons.



La soupe à la banane de Marie-Noëlle et Jean-François Riotte