

Soupe d'été, poivron et rhubarbe et son croquant végétal

C'est l'été et il faut profiter de tous les bons fruits et légumes que nous procure cette belle saison. Aujourd'hui je vous propose une soupe très fraîche pleine de bonnes vitamines et qui sort un peu de la routine grâce à la rhubarbe qui va amener ce petit goût inimitable!

Pour la version au Thermomix de cette recette cliquez [ici](#).



Soupe d'été, poivron et rhubarbe

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la soupe

- 100 g d'oignon
- 100 g de rhubarbe
- 280 g de poivron rouge
- huile d'olive
- bouillon de légume (environ 400 à 500 g)

Pour le croquant végétal

- 50 g de radis
- 50 g de rhubarbe
- huile d'olive
- vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre de votre choix (un poivre du timut sera parfait pour cette recette par exemple)

Préparation

- Mixez grossièrement ou taillez en petite brunoise les 40 g de radis et les 40 g de rhubarbe. Mélangez le tout avec un filet d'huile d'olive et du vinaigre balsamique blanc. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais..



Mixez grossièrement ou taillez en petite brunoise les 40 g de radis et les 40 g de rhubarbe

- Détaillez l'oignon, la rhubarbe et les poivrons en grosse brunoise. Faites revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Quand il est translucide ajoutez la rhubarbe et le poivron. Laissez cuire à feu doux encore 8 mn et ajoutez le bouillon de légume. En fin de cuisson mixez finement et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez finement

Dressage

- Servez cette soupe d'été dans des verrines en verre pour faire ressortir sa belle couleur et saupoudrez de croquant végétal et de quelques tranches de radis frais...



Soupe d'été, poivron et rhubarbe