



Soupe crémeuse aux crevettes avec brocolini et céleri

Spécial cétó

Épicée

30 minutes



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Brocolini
170 g | 340 g



Oignon jaune
1 | 2



Céleri
3 | 6



Pesto de poivrons
rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Crème
113 ml | 237 ml



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Flocons de
piment
1 c. à thé |
2 c. à thé

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Parer le **brocolini**, puis le couper en morceaux de 5 cm (2 po).
- Couper le **céleri** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

2



Assaisonner les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout. Enlever et jeter les queues. **Saler et poivrer**.
- Dans un grand bol, ajouter les **crevettes**, le **mélange paprika fumé et ail** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.

3



Commencer la soupe

- Chauffer une grande casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis l'**oignon**, le **brocolini** et le **céleri**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.

4



Épaissir la soupe

- Ajouter la **crème**, le **pesto de poivrons rouges rôtis** et **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**.
- Réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **soupe** épaississe légèrement.

5



Terminer la soupe

- Dans la grande casserole contenant la **crème** et le **mélange de légumes**, ajouter les **crevettes** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

6



Terminer et servir

- Répartir la **soupe crémeuse aux crevettes** dans les bols, puis parsemer de **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.