



Soupe au chou à la Danoise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Me demandez-pas d'où vient cette recette. Je l'ai trouvé dans un vieux livre de recette. Vision-plaisir regorge de livre de tout genre sur la cuisine.

Les ingrédients:

- 1 chou vert
- 1 oignon rouge
- 1.5l de bouillon de boeuf (2 cubes)
- 50g de sucre roux
- 50g de beurre
- 20cl de crème fleurette
- sel fin et poivre du moulin

La réalisation:

Oter les feuilles extérieures et le **tronçon du chou**. Le laver et le couper en quatre. Retirer les parties du centre de chaque morceau et les **émincer finement**. Peler et **émincer l'oignon rouge**. Faire fondre dans une grande casserole le beurre et verser le sucre jusqu'à obtenir un caramel. Ajouter le chou



et l'oignon en mélangeant régulièrement. Il faut que le chou soit bien enrobé de caramel. **Déglacer** votre casserole en y ajoutant l'eau et les cubes de **bouillon de bœuf**. Assaisonner et cuire pendant 40 minutes à couvert. Lorsque le chou est cuit, verser **la crème liquide**, vérifier l'assaisonnement. Prêt à servir.





Recette de www.vision-plaisir.fr

