

## Soupe de CAMBOZOLA aux crevettes



### Ingédients pour 4 personnes

150 g de CAMBOZOLA  
2 cuillères à soupe d'huile de colza  
1 cuillère à soupe de beurre clarifié  
200 ml de crème fraîche  
Jus d'un demi-citron  
600 ml de fond de légumes  
2 cuillères à soupe de farine

1 oignon  
Poivre du moulin  
8 crevettes, décortiquées et nettoyées  
1 piment rouge  
1 cuillère à soupe de cresson  
2 cuillères à soupe de mélange de pousses  
avec : 1 mini-baguette de pain



### Préparation:

1. Couper le piment en petits rouleaux et retirer les graines, enlever la croûte du CAMBOZOLA et la couper en dés. Faire chauffer le beurre clarifié dans une casserole et y faire revenir l'oignon épluché et coupé en petits dés.
2. Saupoudrer la farine sur l'oignon, mélanger, verser le bouillon de légumes froid et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème et le jus de citron, incorporer le CAMBOZOLA, assaisonner la soupe avec du poivre fraîchement moulu et la garder au chaud.
3. Chauffer l'huile de colza dans une poêle, ajouter les crevettes et les rouleaux de piment et faire revenir brièvement à feu doux. Verser la soupe dans des bols, y déposer les crevettes au piment, parsemer de cresson et de pousses et servir immédiatement.