Soupe de chou-fleur au magret de canard fumé et crumble de noisettes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour le crumble :

1 gousse d'ail (émincée)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 tasse de panko
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 tasse de noisettes (concassées)
sel et poivre

Pour la soupe :

1 oignon
1 cuillère à soupe de beurre
1 gros chou-fleur (en bouquets)
1 l de bouillon de volaille
sel et poivre

Garniture

180 grammes de magret de canard fumé

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord le crumble : faites suer l'ail à l'huile d'olive et ajoutez le panko. Laissez-le dorer en remuant constamment. Ajoutez le persil plat et les noisettes. Salez et poivrez. Réservez.**

2. **Préparez la soupe : faites suer l'oignon dans le beurre.**

3. **Ajoutez les bouquets de chou-fleur et arrosez-les de bouillon. Laissez mijoter pendant 30 minutes et mixez bien la soupe. Salez et poivrez.**

4. **Servez la soupe dans les assiettes. Garnissez-la de quelques tranches de magret de canard et saupoudrez de crumble.**