



# Soupe de poireaux à la pistache

Une recette originale et parfumée signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier, à base de pâte de pistache de Sicile, relevée d'épices, de poireaux fondants et d'agrumes. Une soupe onctueuse, fraîche et raffinée, parfaite pour surprendre vos convives.

🕒 20 min

🔪 Facile

## Préparation

- 1 Faire frémir l'huile d'olive dans une casserole puis ajouter toutes les épices en poudre le temps qu'elle torréfie légèrement
- 2 Ajouter les poireaux. Les faire réduire quelques minutes.
- 3 Saler la préparation.
- 4 Ajouter la pâte de pistache et ajouter 1,5l d'eau.
- 5 Porter à ébullition puis laisser cuire environ 1h.
- 6 Ajouter les herbes fraîches puis les jus d'agrumes.
- 7 Mixer le tout jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- 8 Ajoutez environ une cuillère à soupe de yaourt grec dans chaque bol puis décorez à votre convenance.



## Ingrédients

Portions : 6

**250 g** pâte pure de pistache de Sicile

**80 ml** huile d'olive vierge

**0.5 cuil. à café** gingembre en poudre

**1 cuil. à café** coriandre en poudre

**0.5 cuil. à café** piment en poudre

**0.5 cuil. à café** curcuma en poudre

**2** le blanc et le vert clair du poireaux, finement hachés

**2 cuil. à café** sel

**0.5 cuil. à café** poivre noir

**60 g** coriandre finement ciselée

**30 g** persil finement ciselé

**25 cl** jus d'orange frais

**15 cl** jus de citron

**85 g** yaourt à la grecque

grains de grenade

---

pistaches entières

---

persil plat frais