

## Festival des Soupes

Cette année, nous avons organisé avec l'APEI Les Papillons Blancs le festival des Soupes à Paray-le-Monial. Le but était de promouvoir l'échange culinaire, la créativité et la mixité des publics dans la cité. Cet événement était ouvert à tous, enfants comme adultes afin de confectionner une soupe, préparée en amont. Un jury de 7 personnes était présent pour élire la meilleure soupe mais les visiteurs pouvaient aussi déguster et voter ! Nous avons passé un moment très agréable et convivial.

17 soupes ont été présentées et notre soupe « Borchtch » a gagné la 5<sup>ème</sup> place ! Nous en sommes donc très fiers ! C'était une soupe à base de betteraves rouges, chou blanc et céleri. Un délice ! Voici la recette si vous voulez tester... Et peut-être à l'année prochaine !

L'accueil de jour des Services d'Intervention Sociale PEP 71.

### Pour 4 personnes :

1 oignon émincé  
2 branches de céleri, hachées  
2 cuillères à café d'huile  
350 g de betteraves, coupées fin  
125 g de chou blanc, haché  
90 cl de bouillon de volaille  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
Sel, poivre  
1 feuille de laurier

Faites revenir l'oignon et le céleri avec l'huile. Ajoutez les betteraves, le chou, puis le bouillon, le vinaigre, du sel, du poivre et le laurier. Portez à ébullition, couvrez et laissez frémir 1 heure.

Laissez refroidir, ôtez le laurier, puis mixez le mélange. Ajoutez un peu d'eau pour qu'il nappe bien la cuillère. Rectifiez l'assaisonnement et faites réchauffer.

Versez dans des bols chauds et ajoutez un filet de yaourt.

