

SOUPE AU PAIN

DE SUCRE



INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREA SIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ; -)

- Du pain de sucre ! Autrement dit cette espèce de chicorée qui ressemble à un chou chinois et que vous pouvez manger cru en salade comme cuit (Ouais ! Y'en avais dans les nouilles de la dernière fois!)

Bon, du coup, c'est assez gros le pain de sucre... Prenez-en la moitié pour la soupe puis vous ferez le reste en salade avec une vinaigrette au miel et des noix si le cœur vous-en dit !

- Un bel oignon.

- 4 cuillères à soupe bombées de fromage blanc.

- 2 litres de bouillon de légumes (Ouiiiiiiiii ! Je sais Martine, le meilleur bouillon, c'est le tien ! Mais tu admettras que si on n'a pas le courage, un p'tit cube de bouillon par demi-litre ce n'est pas un scandale non plus... Autrement dit MP, il te faut 4 cubes.)

- Un filet d'huile d'olive.

- Du sel et du poivre, évidemment !

Euh... Du coup, vous voyez bien le truc.

Y'a pas de secret ! Pas d'ingrédient mystère...

Naaaaaan ! Je ne t'ai pas oubliée Martine (Hey ! Tu t'appelles comme ma maman!). Et toi non plus Marie-Paule (Bon, faut qu'je te dise que j'aime bien t'appeler « MP », à l'anglaise, je veux dire « ém-pi » ; t'aimes bien ou j'arrête ?). Toutes les deux, vous l'avez réclamée, attendue lors de ces longues soirées d'automne, la voici ! On a tout entendu sur cette soupe ! Trop bon, spécial, mouais, j'y mettrais bien..., y'a quoi là-dedans ? Martine, Em-Pi, j'ai l'habitude de dire : « c'est bête comme chou » mais là, j'ai envie de vous dire c'est schtroumpf comme schtroumpf.

DONC,

Dans un filet d'huile d'olive vous faites revenir l'oignon émincé. Vous commencez à me connaître : vous remuez pour qu'il ne colore pas et que votre soupe, en plus d'être amère, parce que le pain de sucre est amère, n'ai pas un goût d'oignon brûlé ! Je ne veux pas d'ennuis...

Pendant que vous remuez régulièrement, vous émincez le pain de sucre. Je veux dire vous taillez des lanières en somme.

Vous les ajoutez, vous mélangez puis ajoutez le bouillon de légumes.

Là, vous allez laisser cuire 15 minutes alors ça vous laisse le temps de préparer une bonne vinaigrette pour le reste de pain de sucre !

Après 15 minutes, vous éteignez le feu puis attendez une petite heure. Pourquoi ? Parce qu'il faut que la soupe retombe en température avant d'y ajouter le fromage blanc. Pourquoi ? Parce qu'il va cuire et puis faire des ptites boules bizarres... Bref ! Martine, MP, arrangez-vous pour que ce soit l'heure de l'apéro.

Après l'apéro, ajoutez donc le fromage blanc et mixez.

Goûtez puis rectifiez en sel et poivre à votre convenance.

Bah... Voilà ! C'est prêt ! Un p'tit réchauffage peut-être... Et puis, vous le savez, je vous l'ai servie avec du Comté râpé et des croûtons au thym (Ouh là ! Je vous entends déjà ! « Mais comment que je fais des croûtons au thym ? ». Venez pendant que je fais les frites ce jeudi, je vous raconte, c'est bête comme chou!).

J'ai choisi du fromage blanc parce qu'il permettait de garder l'amertume du pain de sucre. Si cette amertume est un problème, vous pouvez y mettre de la crème fraîche et une cuillère à soupe bombée de miel ou de sucre.

À la place des croûtons, je verrai bien des toasts au confit d'oignons... Et puis si en plus vous avez du jambon cru de la ferme des trois châtaigniers et un fromage de chèvre de chez Xavier... Bah... Faut m'inviter ! Je dis ça, je ne dis rien...



Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !