

La soupe au chou de la « Denrée et du Glaude »



Comme vous le voyez, je n'arrête plus ! Encore une recette pour le thème *Cuisine moi ton film ou ta série* de Sofia et du CMUM !

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

*1 demi chou blanc (ou frisé)
1 belle carotte
150 gr de lardons fumés
1 oignon
70 cl d'eau
30 cl de vin blanc sec
70 gr de Beaufort râpé
Huile d'olive
1 cuillère à café de Maïzena
2 feuilles de laurier
Un bouquet de thym frais
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

1. Râper le fromage et mettre de côté
2. Retirer les premières feuilles du chou et couper le trognon
3. Tailler le chou en fines lanières puis en morceaux. Les mettre dans une passoire et passer le tout sous l'eau
4. Eplucher la carotte et la ciseler en très fines rondelles
5. Eplucher l'oignon et le ciseler en lamelles
6. Mettre un léger filet d'huile dans une cocotte minute, chauffer
7. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les lardons et les oignons.
8. Faire revenir le tout en remuant très souvent
9. Lorsque les oignons commencent à dorer, ajouter le vin blanc puis l'eau
10. Ajouter le thym, le laurier
11. Fermer la cocotte et laisser cuire 15 minutes après la rotation de la soupape
12. Laisser échapper la vapeur et ouvrir la cocotte
13. Diluer 1 cuillère à café bombée de maïzena dans un peu d'eau froide, l'ajouter à la soupe.
14. Ajouter un peu d'eau si nécessaire, fermer la cocotte et cuire à nouveau **15/20 minutes**

15. Faire échapper ensuite la vapeur et ouvrir la cocotte.
16. Retirer les morceaux de thym et le laurier, ajuster le liquide si nécessaire en ajoutant un peu d'eau. Saler et poivrer au goût
17. Poursuivre un peu la cuisson à découvert pour qu'elle soit bien chaude
18. Pendant ce temps là faire griller des rondelles de pain
19. Servir la soupe dans des assiettes creuses.
20. Ajouter du fromage au centre, présenter les assiettes avec deux tranches de pain grillé.
21. Servir bien chaud avec le reste de fromage et le reste de pain.
22. Déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- Le chou doit être bien cuit. Selon les cocottes minutes, le temps de cuisson peut changer, ajustez le en fonction du modèle. Le fait de cuire la soupe en deux temps permet de le faire, de même qui permet également d'ajuster si nécessaire la quantité de liquide.

2- J'ajoute personnellement un peu de maïzena mais c'est selon les goûts.