

La soupe aux cailloux



Il était une fois, il y très longtemps, un mage, qui se présenta au château des Baux en Provence et demanda à parler au maître des lieux : « Sire, contre une bourse d'or je vous donnerai la recette pour nourrir tous vos sujets que la famine accable ». Il s'enferma alors dans la cuisine pour confectionner une soupe avec de l'eau et des cailloux de la Crau.

Au bout de 20mn, il sortit en déclarant que la soupe était prête.

Bien sûr, pour le palais délicat du Comte, il faudrait y ajouter quelques carottes, poireaux et peut-être une poule. Au fur et à mesure, afin de ne pas heurter le goût du maître, la soupe de cailloux s'enrichit donc de nombreux ingrédients, jusqu'à lui servir enfin, une merveille de consommé, riche, parfumé et gourmand.

Le seigneur n'étant pas dupe de la supercherie, le fit, en guise de récompense, jeter du haut des remparts.

Moi aussi j'ai fait une soupe avec des cailloux, puis, pour vos palais délicats, j'y ai ajouté tout plein de bonnes choses...

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le consommé :

2 litres d'eau, 2 sachets Ariaké de bœuf ou 2 litres de bouillon de pot au feu, 2 saucisses de Morteau, 1 morceau de 200g de poitrine fumée

Pour la garniture :

1.5kg de légumes de saison suivant votre goût. Par exemple :1 carotte jaune, 1 carotte orange, 1 carotte pourpre, 2 panais, 50g de cerfeuil tubéreux, 50g de crosnes, 1 poireau, 300g de mélange de champignons des bois... assaisonnement

Pour le chou farci :

1 petit chou vert, 30g de lardons fumés, 20g de beurre, 120g de foie gras en terrine, assaisonnement

Le consommé :

Faire bouillir doucement les sachets Ariaké dans l'eau pendant 30mn avec les saucisses et la poitrine.

Les légumes :

Eplucher et laver les légumes. Les couper en petits morceaux irréguliers.

Nettoyer et laver les champignons. Les retailler pour qu'ils aient la même taille que les légumes.

Cuire chaque légume séparément dans un peu de consommé.

Rassembler tous les légumes et leur bouillon de cuisson dans le consommé restant.

Couper la poitrine et les saucisses en dés.

Le chou farci :

Séparer les feuilles vertes du cœur du chou. Sélectionner 3 feuilles et les blanchir dans une grande casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont tendres, les rafraîchir dans une calotte d'eau glacée.

Les égoutter. Retirer la côte centrale pour obtenir 6 demi-feuilles bien vertes.

Ciseler finement le cœur du chou en retirant les grosses côtes.

Faire suer au beurre ce chou avec une pincée de sel et de sucre et une cuillère de beurre.

Lorsque le chou est fondant, monter 6 petits choux farcis : placer au centre d'un carré de papier film une demi-feuille de chou. Poser un morceau de foie gras dessus puis couvrir avec une belle cuillère de de compotée de chou.

Fermer à l'aide du papier film pour obtenir des boulettes bien serrées. Cuire à la vapeur 5mn.

Dressage :

Placer au centre d'une assiette creuse un chou farci (sans le papier film).

Verser dessus le bouillon et les légumes bien chauds.