

Soupe à la semoule et à la coriandre

Cuisson: 45 minutes
Préparation: 15 minutes

Ingédients pour 6 litres:

- 1,5 kg de semoule
- 6 gros oignons blancs
- 6 litres de bouillon de boeuf
- 3 kg de carottes
- 3 kg de poireaux
- 12 courgettes rondes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 oeufs
- Graisse de canard
- Sel, poivre
- Bouquet garni
- Coriandre
- Vinaigre de cidre

Préparation:

- Epluchez les carottes en fines rondelles, les oignons en lamelles fines, les poireaux en fines demi-lunes et les courgettes en cubes puis réservez.
- Au fond du chaudron, laissez fondre une cuillère à soupe de graisse de canard et les 4 cuillères d'huile d'olive. Ajoutez-y les oignons, les carottes et les poireaux pour les faire revenir, juste à coloration. Dès que le fond accroche, incorporez les 6 litres de bouillon de boeuf. Laissez mijoter 15 minutes.
- Pour réaliser le bouillon de boeuf, ajoutez les cubes de bouillon dans 6 litres d'eau à raison de 2 cubes de bouillon par litre.
- Ajoutez dès l'ébullition le bouquet garni.
- Après les 15 minutes, ajoutez les courgettes, salez et poivrez. Laissez mijoter 20 minutes en remuant de temps en temps. Ajustez en fonction du goût.
- 10 minutes avant de servir, versez doucement la semoule en pluie et laissez cuire doucement dans un léger frémissement, la semoule gonfle.
- Battre les dix oeufs dans un bol avec un filet de vinaigre de cidre et ajouter le mélange au chaudron en remuant constamment. Au moment de servir, parsemez de feuilles de coriandre ciselées.
- Servez bien chaud.

BONNE CHANCE !