

la soupe de poireaux magnifiés



Préparation: 15 m

Ingrédients pour 6 litres :

- 6 kg de poireaux
- 1,5 kg de blé
- 6 gros oignons blancs
- 3 kg de carottes
- 6 litres de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre
- Graisse de canard
- Aneth
- Saugé
- 1 branche de céleri

Préparation :

- Epluchez les légumes puis tronçonnez les poireaux en demi-lune puis les oignons finement. Coupez les carottes en rondelles très fines, puis réservez les poireaux et les carottes.
- 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. Dès que le fond accroche, incorporez les 6 litres de bouillon de volaille. Laissez mijoter 15 minutes.
- Pour réaliser le bouillon de volaille, ajoutez les cubes de bouillon dans 6 litres d'eau à raison de 2 cubes de bouillon par litres.
- Préparez une décoction avec un bouquet garni, de l'aneth, du sel, une branche de céleri, une feuille de sauge. laissez bouillir 10 minutes et enlevez l'ensemble.
- Ajoutez dès l'ébullition le bouquet garni.
- Après les 15 minutes, ajoutez au bouillon de volaille les poireaux et les carottes et incorporez le blé. Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes. Ajustez en fonction du goût.
- Servez bien chaud.

BONNE CHANCE !