

La véritable soupe à l'ail d'Arleux, de ma grand-mère

Difficulté : 1/5 Temps de préparation : 1/5 Coût : 1/5 Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

3 pommes de terre moyennes, 2 à 3 carottes selon taille, 2 échalotes (ou 1 petit oignon), 3 têtes d'ail, 2 litres de bouillon de légumes (à défaut, 1 cube) un peu de beurre* et d'huile (pépins de raisin ou huile d'arachide) sel et poivre. Facultatif mais tellement meilleur : un filet de crème entière liquide

*La margarine et le saindoux étaient couramment utilisés à la place du beurre dans le nord de la France. Pour des raisons diététiques, ils sont remplacés aujourd'hui par de l'huile ou du beurre.

La recette : Dans une cocotte, faire revenir les échalotes hachées, sans coloration, dans un mélange huile beurre.

Ajouter les morceaux de pommes de terre, de carottes, grossièrement coupés et l'ail pelé, écrasé et éventuellement dégermé (on ne le dégerme pas lorsqu'il est frais) un peu de sel et de poivre.

Bien remuer et mouiller de 2 litres environ de bouillon de légumes ou de bouillon réalisé avec 1 cube (pour une soupe plus épaisse, diminuer la quantité de bouillon)

Laisser cuire environ 40 mn. Mixer et ajouter un filet de crème liquide.

Les conseils du chef:

Il est préférable de mettre l'ail à cuire en même temps que les pommes de terre et les carottes car il ne doit surtout pas colorer.

Si les carottes sont très sucrées, en mettre une en moins.

Pour une soupe plus épaisse, ne mettre qu'un litre de bouillon. Vérifier en cours de cuisson qu'il reste assez de jus. Ajouter si nécessaire du bouillon très chaud.

Comme pour toutes les soupes, mixer lorsque celle-ci est encore très chaude afin d'obtenir un potage bien lisse et onctueux. En refroidissant, les légumes durcissent et font des grumeaux lors du mixage.

Placer la soupe dans une soupière et accompagner de ramequins de croutons aillés, de gruyère râpé et d'un petit pot de crème.

Les conseils du sommelier:

Généralement, je déconseille un vin derrière une soupe ou un potage... mais pourquoi pas?

Un vin blanc sec d'Alsace devrait être apprécié avec cette recette. Un Riesling par exemple.

Notes :-----

