

Les Amis de la Chapelle Saint-Roch vous invitent

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30

Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Soupe au chou-fleur

Le chou-fleur originaire du Proche-Orient était connu des grecs et des romains. Il réapparaît en France au XVIe et surtout au XVIIe siècle où il est apprécié à la cour, avec la célèbre recette « à la du Barry », du nom d'une favorite de Louis XV. En voici une autre recette non moins savoureuse.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon jaune tranché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillérée à café de graines de carvi
- 1 kg de chou fleur paré, coupé en fleurons
- 1 litre de bouillon de légume
- Sel, poivre blanc moulu
- 30 g de fromage bleu émietté



Recette transmise par Agnès Pozza

Préparation

Dans une grande casserole à fond épais faire chauffer l'huile à feu moyen.

Ajouter l'oignon et le poivre. Faire revenir environ 5 mn.

Ajouter l'ail et le carvi. Faire revenir environ 1 mn.

Incorporer le bouillon et le chou-fleur. Faire bouillir. Réduire le feu et cuire 25 mn.

Réduire la soupe en purée bien lisse.

Saler et poivrer.

Servir la soupe avec le fromage bleu.



La soupe au choux fleur d'Agnès Pozza