

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 à l'ail des ours

L'ail des ours pousse dans les endroits ombragés et humides ou à proximité des ruisseaux. Sa période de floraison va d'avril à juin. Les ours s'en régalaient à la sortie de l'hiver, d'où son nom.

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 belle grosse poignée d'ail des ours
- 1 litre d'eau
- Sel ou bouillon de légumes
- Jus de citron



Recette transmise par Jean-François Riotte

Préparation

Hacher les oignons, couper en dés les pommes de terre et les faire revenir dans du beurre ou de l'huile d'olive.

Ajouter le bouillon (préalablement préparé dans une casserole à part). Cuire 10 mn et mixer le tout.

Blanchir très rapidement l'ail des ours et le mettre ensuite dans de l'eau glacée pour qu'il ne perde pas sa couleur verte.

Ajouter l'ail des ours dans le bouillon, puis la crème et un peu de jus de citron.

Mixer le tout et servir.



La soupe à l'ail des ours de Jean-François Riotte