SOUPE DE CHÂTAIGNE

Châtaignes, eau de cuisson, lait condensé non sucré, sel, poivre, mélange d’épices ( poivre de séchouan, graines de baies roses, graines de coriandre, graines de genièvre )

Lardons, champignons en lamelle, amandes et/ou pignons grillés

Cuire les châtaignes épluchées à l’eau salée. Laisser refroidir, mixer les châtaignes.

Rajouter eau de cuisson + lait condensé jusqu’à bonne consistance, sel, poivre, mélange d’épices

Dorer les lardons

Dorer les champignons

Griller légèrement les amandes et/ou les pignons

Servir à température ambiante avec à part, lardons, champignons, amandes, pignons

SOUPE FROIDE DE PETITS POIS ET MENTHE FRAÎCHE

Petits pois, eau de cuisson, fromage type vache qui rit, menthe ciselée, sel poivre, eau

Cuire les petits pois, laisser tiédir, mixer les petits pois, ajouter eau de cuisson jusqu’à bonne consistance. Ajouter quelques carrés de fromage, mixer, ajouter sel, poivre

Servir avec menthe ciselée

SOUPE FROIDE DE CAROTTES ET CUMIN

Carottes découpées en rondelles, eau de cuisson, cumin, fromage vache qui rit, eau, sel, poivre, persilou ciboulette ciselée, beurre

Dans la casserole à feux moyen, faire revenir les carottes avec une noisette de beurre, sel, poivre

Ajouter l’eau, cuire à feux moyen.

Laisser tiédir, mixer, ajouter un peu d’eau de cuisson, fromage qui rit, mixer. Laisser tout à fait refroidir. Rafraichir au frigidaire

Servir froid avec persilou ciboulette ciselée

SOUPE DE FÈVES AUX FILAMENTS DE SAFRAN ( AVEC OU SANS LAMELLES DE FOIE GRAS)

Fèves, safran, huile d’argan, sel, poivre, 1 pincée de cumin, eau.

Facultatif escalope de foie gras juste saisie, puis découpée en lamelle

Dans une casserole, faire revenir, les fèves dans 2 cuillères à café d’huile d’argan, saupoudrer de sel, poivre, cumin. Ajouter l’eau. Laisser cuire à feux doux/moyen. Laisser tiédir. Mixer avec 2 filaments de safran préalablement désséché au micronde.

Saisir à la poèle 1mn de chaque coté l’escalope de foie gras, la déposer sur 1 feuille de sopalin, la découper délicatement en lamelle.

Servir à l’assiette avec 2 filaments de safran et 2 lamelles de foie gras/assiette. La chaleur fera légèrement fondre le foie gras et dissoudra légèrement le safran.

SOUPE CHINOISE GINGEMBRE ET CORIANDRE

1 Blanc de poulet fermier, 1 carotte, 1 poireau, champignons en lamelle, 1 cuillére à café de gingembre frais râpé ou de gingembre en poudre, coriandre frais, sel, poivre.

Ciseler la coriandre. Découper carotte et poireaux en fines rondelles. Découper le blanc de poulet en lamelles . Rouler les lamelles de poulet dans 1 mélange de sel, poivre, gingembre, les faire dorer dans 1 cuillère à soupe d’huile de noix. Ajouter carotte et poireaux, faire revenir. Ajouter l’eau, laisser cuire à feux doux. Rectifier épices si nécessaire. Quelques minutes avant de servir, ajouter les champignons pour les réchauffer

Servir avec coriandre ciselée à part

GASPACHO DE MAMI JENNY

La soupe

20 cm de baguette trempée puis bien éssorée ( à remplacer par 250 gr de d’amandes en poudre ), 1 dL d’huile d’olive, 1 cuillère à thé bien pleine de cumin, 4 gousses d’ail, 1 petit concombre coupé en morceaux, 1 gros poivron doux, 1 demi dl de vinaigre rouge, 1 kg de tomates pelées. Sel, poivre

Accompagnements:

1 petit bol de Croutons, 1 petit bol d’œufs ( 2 œufs) durs en petits carrés, 1 petit bol de 1 demi concombre en petits carrés, 1 petit bol de 1 demi poivron en petits carrés

Faire bouillir une grande casserole d’eau. Qd l’eau boue, y jeter les tomates entières, éteindre le feux. Cuire les œufs. Vider l’eau de la casserole de tomates et laisser refroidir les tomates

Laver et couper en petits carrés poivrons et concombre

Retirer la peau des tomates refroidies à l’aide d’un petit couteau.

Dans un mixer, mettre la poudre d’amande ( ou baguette trempée, éssorée ), l’huile d’olive, le cumin, l’ail auquel on aura ôté le centre, mixer jusqu’à consistance d’une mayonnaise épaisse.

Ajouter morceaux de 1 concombre, mixer. Ajouter morceaux de 1 poivron doux. Mixer. Ajouter vinaigre rouge, mixer. Ajouter tomates, pelées, mixer. Ajouter sel, poivre. Mixer.

Puis ajouter eau jusqu’à consistance voulue

Réserver au frigidaire. Disposer dans 4 petits bols les croutons, le concombre, le poivron, les œufs durs.

servir frais mais pas glacé avec à part, croutons, concombre, poivron, œufs durs

Si grosse chaleur, servir avec 1 glaçon par assiette, ou 1 glaçon de coulis de tomate.

SOUFFLÉ AU FROMAGE DE COUSINE ODILE

3 œufs, 1 verre de lait, 1 cuillère et demi de farine, 2 noisettes de beurre

4 œufs, 1 demi litre de lait, 2 cuillères de farine, 2 noisettes de beurre

7 œufs, 1 demi litre de lait, 3 cuillères de farine, 2 noisettes de beurre

8 œufs, 3 quart de litre de lait, 4 cuillères de farine, 2 noisettes de beurre

Sel, poivre, noix de muscade râpée, gruyère râpé

Faire une béchamel

Dans 1 casserole faire fondre le beurre à feux doux

Y jeter la farine en pluie par petites quantités sans cesser de remuer à la spatule en bois afin de ne pas faire de grumeaux. Ajouter le lait préalablement tièdi par petites quantités sans cesser de remuer, ajouter noix de muscade, sel ,poivre. Retirer du feux puis ajouter les jaunes d’œufs, à la béchamel, puis le fromage râpé. Laisser refroidir

Battre les blancs en neige très ferme. Les incorporer au mélange, non pas en remuant mais en les soulevant. Beurrer un moule à soufflé. Y verser la préparation. Cuire au four 25 à 30 mns.

Attention : ne jamais ouvrir le four durant la cuisson, sinon le soufflé retomberait.

Dès que le soufflé est doré, servir immédiatement