

SOUPES DE L'ÉCOLE PROVENÇALE

D'APRÈS MORARD, REBOUL ET CAILLAT

(Proportions établies pour 10 personnes.)

Soupe à l'ail. — Réunir dans une casserole : 2 litres d'eau; 20 petites gousses d'ail (140 grammes); 2 petites branchettes de sauge; 2 petits clous de girofle; 25 grammes de sel et une pincée de poivre.

Faire partir en ébullition et laisser cuire doucement ensuite pendant un quart d'heure.

D'autre part : Saupoudrer de fromage râpé 20 petites lames de pain ; les passer au four un instant pour fondre le fromage; puis, dresser les croûtes dans une soupière, et les arroser d'un filet d'huile d'olive. — Passer le bouillon dessus, en pressant légèrement les aromates, et laisser le pain se gonfler pendant 2 minutes avant de servir.

Soupe aïgo-saou. -- Réunir dans une casserole : un kilo de poissons blancs nettoyés et coupés en morceaux; un petit oignon émincé; 2 tomates hachées; 3 moyennes pommes de terre détaillées en petits quartiers; une feuille de laurier; 2 gousses d'ail; un bouquet composé de 3 branches de persil et d'un fragment de céleri; 25 grammes de sel; une bonne pincée de poivre et un litre trois quarts d'eau.

Faire marcher à vive ébullition pendant 20 minutes.

Verser le bouillon sur des tranches de pain mises dans la soupière, arrosées d'un filet d'huile d'olive et poivrées. — Servir le poisson à part avec accompagnement d'aïoli ou de *rouille*.

NOTA. — La *rouille* est un genre d'aïoli qui s'obtient ainsi : Piler au mortier une gousse d'ail avec un piment rouge d'Espagne; ajouter gros comme une noix de mie de pain trempée et pressée; mélanger, et verser sur le tout, petit à petit, quelques cuillerées d'huile d'olive, sans cesser de faire tournoyer le pilon dans le mortier pour bien amalgamer le tout et assurer la liaison de la sauce.

Ajouter finalement quelques cuillerées à soupe de bouillon du poisson.

Pour l'aïoli, Voir *Série des Sauces froides, chapitre des Sauces*.

Soupe aïgo à la Ménagère. — Faire blondir à l'huile 3 blancs de poireau et un oignon émincés.

Ajouter : 2 petites tomates pressées et hachées; 4 gousses d'ail broyées; un peu de fenouil; un bouquet garni; un petit morceau d'écorce d'orange sèche; une pincée de safran en poudre; 3 pommes de terre émincées; 18 grammes de sel; une pincée de poivre; un litre trois quarts d'eau.

Faire partir vivement et tenir en ébullition pendant un quart d'heure.

Dans ce bouillon, pocher des œufs bien frais, à raison d'un œuf par personne.