

Potage carottes et romarin

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 8 portions

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe (45 ml) d'huile locale
1 c. à soupe (15 ml) de beurre
2 tasses (500 ml) de d'oignon et/ou de poireaux émincés (250g)
Sel
6 tasses (1,5 tasses) de carottes pelées et coupées en gros cubes (850g)
2 gousses d'ail hachées
¼ tasse (60 ml) de vin blanc sec
8 tasses (2 litres) de bouillon de légumes ou de volaille
2 œufs
2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
¼ tasse (60 ml) de fromage à pâte ferme râpé
½ c. à soupe (7,5 ml) de romarin haché finement

Croûtons au romarin

2 tasses (500 ml) de cubes de pain
Un filet d'huile locale
1 c. à soupe (15 ml) de romarin haché finement
Sel au goût
Piment fort moulu au goût (facultatif)

VARIANTE

Il est toujours intéressant de varier les herbes selon ce qui est disponible et nos provisions. À la sauge, c'est exquis. Une autre personnalité qu'on peut donner au potage si on a congelé du gingembre du Québec est de remplacer le romarin par du gingembre, qu'on ajouterait en même temps que l'ail.

NOTE

Huit portions c'est beaucoup? Pas de problème : ce potage se congèle parfaitement bien (sans les croûtons!).



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
2. Dans un grand chaudron, fondre le beurre avec l'huile à feu moyen-élevé et ajouter les oignons (et/ou poireaux) et du sel. Suer sans coloration, 6 à 8 minutes (baisser le feu si nécessaire).
3. Ajouter l'ail et les carottes, et revenir quelques minutes.
4. Verser le vin blanc, remuer.
5. Ajouter ensuite le bouillon, porter à ébullition, puis baisser le feu. Mijoter environ 30 minutes à demi-couvert. Les carottes doivent être très tendres pour obtenir un potage bien lisse.
6. Pendant ce temps, dans un petit bol, bien mélanger les œufs, le beurre fondu, le fromage et le romarin. Réserver.
7. Mélanger ensuite les cubes de pain avec l'huile, le romarin, le sel et le piment si désiré. Étaler sur une tôle chemisée d'un papier parchemin et cuire au four environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Réserver. (Cette étape peut être faite à l'avance!)
8. Au bout des 30 minutes de cuisson, mixer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
9. À l'aide d'une louche, ajouter du potage chaud quelques gouttes à la fois au mélange d'œufs en fouettant (voir Astuce) : Lorsque que 2 ou 3 louches de potage sont intégrées ainsi au mélange d'œufs, c'est prêt à être intégré au chaudron pour épaissir et parfumer le potage.
10. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
11. Servir garni de croûtons au romarin, plus de fromage râpé si désiré et d'un filet d'huile.

ASTUCE

L'idée est de tempérer graduellement les œufs pour éviter qu'ils ne cuisent et forment des grumeaux. Un peu comme lorsqu'on fait de la crème pâtissière.