

Soupe au Parmed'or et aux boulettes de porc

CARIBOU

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

 4 portions

INGRÉDIENTS

Bouillon

- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile locale
- 3 tasses (750 ml) d'oignons émincés
- Une bonne pincée de sel
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 tasse (250 ml) de carottes en cubes
- 1 tasse (250 ml) de céleri-rave en cubes
- 6 tasses (1,5 litre) d'eau froide
- 90g (1/2 bloc) de Parmed'Or, coupé en gros cubes
- 1 c. à thé (5 ml) d'herbes locales séchées au choix (thym, romarin, sauge, armoise)
- 2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre

Boulettes de porc (donne 36-40 petites boulettes de 1 c. à soupe)

- ¼ tasse (60 ml) de chapelure
- 1/3 tasse (80 ml) de lait
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'herbes locales séchées au choix (thym, romarin, sauge, armoise)
- ½ tasse (125 ml) de Parmed'Or râpé finement mesuré légèrement tassé
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 500g (1 lb) de porc haché

- 1 généreux filet d'huile locale pour la cuisson
- 200g de pâtes courtes (poids pesé secs)
- Parmed'Or râpé (facultatif)

NOTE

Réfrigérer le bouillon permet de séparer le bouillon du gras. Avant de le réchauffer, il s'agit de simplement retirer le gras qui aura figé en surface. À noter que les étapes 5, 6, 7 et 8 pourraient aussi être faites d'avance, le matin pour le soir, ou le soir pour le lendemain. Il s'agit alors de réchauffer toutes les composantes avant d'assembler et de servir.

ASTUCE

Ne mettez pas au compost le mélange de légumes et de fromage qui a servi à préparer le bouillon! Passez plutôt ce mélange égoutté au robot avec une noix de beurre et transformez le tout en délicieuse purée à servir en accompagnement d'un autre repas.



PRÉPARATION

Le matin ou la veille :

1. Dans une casserole, chauffer le beurre et l'huile et ajouter les oignons avec une bonne pincée de sel. Suer et cuire jusqu'à coloration.
2. Ajouter l'ail, les carottes et le céleri-rave, puis faire revenir quelques minutes.
3. Ajouter l'eau froide, les cubes de Parmed'Or et les herbes séchées. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter à couvert environ 30 minutes. Racler le fond régulièrement (le fromage a tendance à s'accrocher).
4. Passer le bouillon dans un tamis. Réserver les légumes et le fromage pour un autre usage (voir Astuce). Ajouter le vinaigre au bouillon et placer au réfrigérateur toute la nuit (voir Note).

Le soir ou le lendemain :

1. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, préparer les boulette : dans un grand cul-de-poule, mélanger la chapelure, le lait, les herbes, le Parmed'Or et le sel. Ajouter le porc haché et bien mélanger avec les mains. Façonner 36 à 40 boulettes d'environ 1 c. à soupe (15 ml) chacune.
3. Égoutter les pâtes et les réserver.
4. Dans une poêle avec un bon filet d'huile, cuire les boulettes à feu mi-élevé. Elles devraient être dorées de tous les côtés et cuites jusqu'au centre. Procéder en deux fois au besoin, selon la taille de votre poêle.
5. Pendant la cuisson des boulettes, réchauffer le bouillon (après avoir retiré la couche de gras). Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Pour servir, placer les boulettes au fond d'une assiette creuse avec les pâtes cuites et chaudes. Verser le bouillon chaud par-dessus, ajouter un peu de fromage râpé si désiré et déguster.