



SOUPE À LA BÉCASSE

The Upland Cook: Série Gastronomique

THE UPLAND COOK



Moyen



3 Heures



Souper



4 Portions

Une soupe mettant à l'honneur la bécasse et les plaisirs du terroir. Idéal pour initier les novices aux subtilités de la reine des bois. Des champignons, des oignons, des bécasses et du foie gras, parfait pour les festivités.

INGRÉDIENTS

1 poitrine de bécasse par personne

1 escalope de foie gras

Consommé de champignons

50 g de champignons sauvages séchés

1 blanc de poireau

1 carotte en dés

1 branche de céleri en dés

2 branches de thym frais

Beurre

3 litre d'eau

Soupe à l'oignon

-6 oignons jaunes

-55 g (1/4 tasse) de beurre

-125 ml (1/2 tasse) de vin rouge

- 2 litres (8 tasses) de bouillon de bœuf ou bouillon de sauvagine

Croutons

- 1/2 baguette de pain
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de fleur de sel

Fromage du terroir

Préparation du consommé de champignons

- Réhydrater les champignons dans 4 litres d'eau pendant 24 heures
- Après 24 heures, filtrer les champignons avec un coton fromage .
- Réserver le filtrat
- Dans un chaudron en fonte, faire revenir pendant 5 min le blanc de poireau , carotte et céleri.
- Ajouter les champignons réhydratés et continuer la cuisson pendant un autre 5 min.
- Ajouter le thym
- Ajouter le filtrat et cuire pour 30 minutes à feu doux
- Filtrer de nouveau avec un coton fromage
- Bien presser pour extraire le maximum de saveur
- Conserver les champignons pour la finition
- Conserver le consommé

Préparation de la soupe à l'oignon

- Couper les oignons finement
- Dans une grande casserole à feu moyen, attendrir les oignons dans le beurre 15 minutes en remuant à quelques reprises. Poursuivre la cuisson à feu élevé 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Déglacer avec le vin .
- Ajouter le bouillon de bœuf. Mijoter pendant 30-40 minutes . Ajouter le consommé et laisser réduire 30-45 minutes à feux doux . Cette soupe est meilleure le lendemain donc si vous pouvez, préparez la veille

Croutons

- Couper le pain en tranches.
- Enduire le pain d'huile
- Griller au four à 500°F quelques minutes.

Garniture

- Hacher finement les champignons réservés lors de la préparation du consommé ou les passer rapidement au robot
- Transférer dans une poêle antiadhésive , ajouter un peu de vin rouge , un gousses d'ail entière . Réduire 4-5 minutes . Salez et poivrez
- Cuire les poitrines de bécasse sous vide 20 min à 62°C
- Couper le foie gras en cube
- Faire revenir rapidement les cubes de foie gras
- Couper la poitrine de bécasse en cubes

Assembler la soupe

- Sur un crouton, étaler les champignons , la bécasse et le foie gras
- Verser un peu de soupe dans une bol , placer le crouton sur le dessus de la soupe avec votre fromage et gratiner au four.

