



LA SOUPE TRIPLE B (BERNACHES, BACON, BIÈRE)

The Upland Cook : Série Feel Good

THE UPLAND COOK



Facile



3-4 heures



Lunch/Souper



3-4 Portions

Soupe à la Bernache, Bière, Bacon et Cheddar Fort — Une Inspiration des Pubs Anglais

Plongez dans l'ambiance chaleureuse des pubs anglais avec cette soupe riche et réconfortante!. Cette soupe crémeuse met en vedette de la bernache effilochée, relevée par la richesse d'une bière noire, le croquant du bacon fumé et l'intensité du cheddar fort.

INGREDIENTS

- 3 à 4 cuisses de bernache effilochées (style confit)
- 2 poireaux (parties blanches et vert tendre)
- 2 pommes de terre (pour épaissir la soupe)
- 150 g de bacon fumé
- 1.25 litre de bouillon de gibier à plumes (bernache, canard, faisan, etc.)
- 1 bière noire ou brune(400-500ml)
- 150 g de cheddar fort râpé
- Crème 15 %
- Sel et poivre au goût

POUR LA GARNITURE :

- Effiloché d'outarde au de sirop
- Ciboulette
- Crouton à l'ail

Étapes

1. Préparation ingrédients :

- Émincer finement les poireaux.
- Peler et couper les pommes de terre en petits dés.
- Couper le bacon en lardons.

2. Cuisson du bacon

- Faire revenir les lardons de bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Retirer le bacon et réserver sur du papier absorbant.

3. Suer les poireaux

- Ajouter les poireaux dans la casserole et les faire revenir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.

4. Incorporation de la bière

- Verser la bière dans la casserole avec les poireaux.
- Laisser mijoter 5 minutes pour permettre à l'alcool de s'évaporer.

5. Cuisson des pommes de terre

- Ajouter les dés de pommes de terre et verser le bouillon de gibier à plumes.
- Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

6. Mixage et texture

- Mixer la soupe avec un mélangeur à main ou au blender jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

7. Ajout du fromage

- Baisser le feu et incorporer le cheddar râpé en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

8. Ajout de la bernache et le bacon

- Incorporer l'effiloché de bernache et le bacon, laisser mijoter doucement 5 minutes.

9. Service et garniture

- Servir la soupe chaude, garnie de bacon croustillant.



-
- Napper chaque bol d'un filet de crème 15 % pour une touche onctueuse.
 - Optionnel : Ajouter un peu d'effiloché d'outarde au sirop d'érable pour une note sucrée-salée..

Bernache au Sirop d'Érable (pour garniture)

Ingrédients :

- Effiloché de bernache (quantité selon préférence)
- 4 à 5 cuillères à soupe de sirop d'érable pur

Étapes de préparation :

Chauffer le sirop d'érable

- Dans une poêle antiadhésive, verser le sirop d'érable.
- Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sirop atteigne le point d'ébullition.

Caraméliser la bernache

- Ajouter l'effiloché de bernache dans le sirop bouillant.
- Faire cuire en remuant pendant **30 secondes**, juste assez pour enrober la viande du sirop sans la dessécher.