

LE GOÛT DU PAYS – SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN

Soupe verte sauvage



8 à 12 portions

Ingrédients

1 oignon émincé
1 demi-poireau émincé
1 tige de céleri émincée
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive ou de tournesol
100 g (4 onces) de lard salé ou de bacon (facultatif)
15 ml (1 c. à soupe) d'ail émincé
125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
2 litres (8 tasses) d'eau ou de fond de volaille ou de légumes
250 g (1 ¾ tasse) de pommes de terre coupées en cubes
400 g (3 litres) de laitue et/ou de pousses sauvages (ortie, chou gras, épinards, roquette, orpin, laitue de mer, etc.)
5 ml (1 c. à thé) de thym sec
5 ml (1 c. à thé) d'aneth sec
Une pincée de piment fort
125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
Une pincée de muscade râpée
Lait ou eau au goût
Quelques gouttes de citron ou de vinaigre de cidre
Sel, poivre et herbes fraîches au goût (ciboulette, estragon, livèche)

Au goût, aromatiser de :

Miel ou sirop d'érable

Beurre

Sauce piquante

Préparation

1. Faire suer l'oignon, le poireau et le céleri dans l'huile (avec le lard ou le bacon, si désiré). On peut précuire le bacon pour éliminer l'excès de gras. Le lard salé peut être laissé entier et retiré à la fin, avant de mettre en purée.
2. Ajouter l'ail. Après 1 ou 2 minutes, ajouter le vin blanc et réduire.
3. Ajouter l'eau (ou le fond de volaille ou de légumes) ainsi que les pommes de terre et amener à ébullition.
4. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes.
5. Ajouter l'ortie, les épinards ou autres laitues fibreuses. Laisser mijoter 10 minutes.
6. Ajouter les laitues plus délicates et les herbes. Laisser mijoter 5 minutes.
7. Quand tout est tendre, ajouter la crème et la muscade et mélanger avec le mélangeur à main (pied mélangeur). Rectifier avec du lait ou de l'eau jusqu'à consistance désirée.
8. Assaisonner de sel, de poivre et de quelques gouttes de citron ou de vinaigre de cidre, au goût. Si désiré, ajouter une cuillère de miel ou de sirop d'érable, une noix de beurre et quelques gouttes de sauce piquante pour équilibrer.
9. Servir chaud ou froid.