LA SOUPE DE BUTTERNUT DE THOMAS KELLER

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/soupe-butternut/

Une soupe de Butternut crémeuse et onctueuse, idéale pour une soirée d'hiver

Chef : Thomas Keller
Parts : 10
Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de cuisson : 30 Minutes
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Entrée, Soupe & Velouté, Plat Végétarien,

Ingrédients

Pour 10 bols
*Les courges
1,36 kilogramme de Courges Butternut Parfois appelée 'Doubeurre'
1 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide
*Les légumes
1 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide
130 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges
69 grammes de Carottes
80 grammes d'Echalotes
80 grammes d'Oignons
6 Gousses d’Ail
8 grammes de Sel
1 gramme de Poivre
2 cuillères à soupe de Miel
1,34 kilogramme de Bouillon de Légumes 134,4 Centilitres/1,34 Litre. Pour la recette, voir ICI
1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers
1 pincée de Noix de Muscade
*En option
des Feuilles de Sauge
2 pincées de Cannelle en poudre

LA SOUPE DE BUTTERNUT DE THOMAS KELLER

Pour 5 bols

*Les courges
680,5 grammes de Courges Butternut Parfois appelée 'Doubeurre'
1/2 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide
*Les légumes
1/2 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide
65 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges
34,5 grammes de Carottes
40 grammes d'Echalotes
40 grammes d'Oignons
3 Gousses d’Ail
4 grammes de Sel
0,5 gramme de Poivre
1 cuillère à soupe de Miel
672 grammes de Bouillon de Légumes 67,2 Centilitres/672 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
1/2 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers
1 pincée de Noix de Muscade
*En option
des Feuilles de Sauge
2 pincées de Cannelle en poudre

Pour 20 bols

*Les courges
2,72 kilogrammes de Courges Butternut Parfois appelée 'Doubeurre'
2 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide
*Les légumes
2 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide
260 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges
138 grammes de Carottes
160 grammes d'Echalotes
160 grammes d'Oignons
12 Gousses d’Ail
16 grammes de Sel
2 grammes de Poivre
4 cuillères à soupe de Miel
2,68 kilogrammes de Bouillon de Légumes 268,8 Centilitres/2,69 Litres. Pour la recette, voir ICI
2 Bouquets Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers
1 pincée de Noix de Muscade
*En option

des Feuilles de Sauge
2 pincées de Cannelle en poudre

Instructions

J'adore la Courge Butternut. Son autre nom est 'Doubeurre', pas étonnant, car elle est crémeuse comme du beurre... avec une saveur très subtile, c'est une courge idéale pour réussir une bonne soupe d'hiver

1. Couper les Courges Butternut (1,36 kg) en 2, retirer les fibres et les graines
2. Enduire avec de l'Huile d'Arachide avec un pinceau de cuisine et saupoudrer de sel et poivre
3. Cuire au four à 175 C (Thermostat 6) pendant 1 heure, afin de développer les saveurs
4. Sortir les Courges Butternut (1,36 kg) du four et laisser refroidir
5. Retirer la chair et se débarrasser de la peau
6. Couper la chair en gros cubes

Les légumes

7. Couper les Poireaux et ne garder que la partie blanche, se débarrasser de la partie verte. On doit obtenir au final 130 g de la partie blanche
8. Emincer grossièrement
9. Laver sous un filet d'eau
10. Éplucher les Carottes (69 g) et émincer grossièrement
11. Éplucher les Echalotes (80 g) et émincer grossièrement
12. Éplucher les Oignons (80 g) et émincer grossièrement
13. Éplucher les Gousses d’Ail (6) et émincer grossièrement
14. Chauffer l'Huile d'Arachide (1 c. à soupe) dans une grande casserole ou une sauteuse
15. Y faire revenir tous les légumes émincés (Poireaux, Carottes, Echalotes, Oignons) pendant 6 minutes
16. Ajouter les Gousses d’Ail, les Courges Butternut et assaisonner avec le Sel (8 g) et le Poivre (1 g), cuire pendant 3 minutes
17. Ajouter le Miel (2 c. à soupe) et cuire pendant 2 minutes
18. Verser le Bouillon de Légumes (1,34 kg ou 134,4 Centilitres/1,34 Litre) et ajouter le Bouquet Garni et la Noix de Muscade (1 pincée)
19. Mettre le Bouquet Garni dans un sachet à herbes afin de pouvoir le retirer
20. En option, ajouter les Feuilles de Sauge (Keller ne le fait pas, mais cela apporte vraiment une tonalité intéressante)
21. Astuce: Mettre le bouquet entier, plus facile a retirer. Ou sinon, des feuilles, dans un petit sachet à herbes
22. Cuire jusqu'à ébullition puis une fois l'ébullition atteinte, réduire le feu
23. Couvrir
24. Puis laisser cuire à frémissement pendant 20/30 minutes

LA SOUPE DE BUTTERNUT DE THOMAS KELLER

25. Retirer du feu
26. Retirer les Feuilles de Sauge (si vous les laissez, cela risque d'être un problème pour l'équilibre des saveurs)
27. Retirer le Bouquet Garni (si vous avez mis dans un petit sac c'est vraiment plus pratique)
28. En option, ajouter la Cannelle en poudre (2 pincées)
29. Mixer finement au mixeur plongeant