Soupe de fanes de navet et chips de vitelotte

Philippe Ligron

Professeur de cuisine à l'Ecole
Hôtelière de Lausanne et
chroniqueur radio RTS
1683 Sarzens

Professeur de cuisine et passionné d'histoire de la gastronomie. Il a aussi la passion d'organiser des événements culinaires comme des performances gastronomiques inspirées aussi par ses nombreux séjours à l'étranger. Tous ces ingrédients agrémentent sa cuisine, ses cours et ses chroniques radio dans « Bille en tête » sur RTS la 1ère.

www.ehl.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 0.250 kg navet noir
- 0.030 kg gingembre frais
- 0.030 lt huile de colza
- 0.020 lt jus de citron
- 0.170 kg fanes de navet
- 0.030 kg échalote
- 0.100 kg pomme de terre de type C (agria, bintje)
- 0.500 lt bouillon de légumes ou eau
- 0.05 kg fromage blanc

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Lavez et peler le navet noir, séchez et tailler en fine julienne.
Pelez et émincez finement le gingembre.
Faites suer la julienne de navet et le gingembre émincé sans coloration.
Pelez et émincez l'échalote finement.
Blanchir rapidement les fanes de navet.
Suer les échalotes à l'huile et ajouter les pommes de terre.
Assaisonnez.
Mouillez avec le bouillon.
Laissez cuire 20 minutes environ. Les pommes de terre doivent être bien cuites.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Soupe de fanes de navet et chips de vitelotte

4 x sel, poivre

Ajouter les fanes blanchies et passer au mixer.
Ajouter le fromage blanc (Ne plus donner d'ébullition).
Rectifiez l'assaisonnement.
Ajouter le gingembre et la julienne de radis noir.
Envoyez avec quelques croûtons ou des chips de vitelotte !

Remarque
Attention à servir les croûtons ou les chips sur la bord de l'assiette ou séparément. Si vous les mettez dans la soupe, ils deviendront mous et perdront leur attractivité !

Histoire
Le mot soupe vient de « In Suppare » qui signifie : « Imbiber une tranche de pain avec un liquide chaud ».
Au Moyen Age, le pain se conservait très mal. Les habitations étaient très humides et le pain moisissait rapidement. Pour le conserver plus longtemps, on le faisait sécher, un peu comme des biscottes. Ce procédé était efficace mais rendait le pain difficile à consommer sur avec les dentitions très mauvaises que l'on pouvait avoir à cette époque. On trempait donc le pain avec la soupe afin de consommer le pain facilement mais aussi pour se remplir mieux la panse !
Ne dit-on pas encore de nos jours : « trempé comme une soupe » ?

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE