

Minestrone Alsacien



Préparation

- Deux semaines avant, macérer d'ail rose dans de l'excellente huile d'olive jusqu'au jour de préparation.
- La veille, laisser frémir l'ensemble des ingrédients pendant au moins deux heures. Ecumer puis dégraisser. Laisser réduire à demi-litre. Laver puis tailler différemment tous les fruits et légumes.
- Les cuire dans 5 litres d'eau bouillante salée, un par un et les laisser «Al dente». Les sortir à l'aide d'une araignée. Les déposer sur un plateau et les laisser refroidir. Continuer toutes les cuissons dans le même bouillon.
- À la fin réduire ce bouillon à un demi-litre.
- Le jour même, cuire dans un grand volume d'eau salée les pâtes. Les laisser croquantes. Les refroidir de suite. Bien rincer à l'eau claire, réserver.
- Râper tous les fromages.
- Cuire 5 minutes le mélange d'herbes aromatiques dans un demi-litre d'eau salée. Ajouter l'agar-agar. Mixer finement au blender. Laisser refroidir puis mixer à nouveau pour obtenir un gel.

Dressage

- Réunir les deux bouillons ensemble, les chauffer.
- Déposer tous les fruits et légumes dans une large casserole. Ajouter les Penne-regate, une louche de bouillon, de l'huile d'olive à l'ail. Chauffer. Rectifier l'assaisonnement.
- Déposer dans une assiette creuse les végétaux, le mélange de fromages, puis une bonne louche de bouillon brûlant. Arroser copieusement d'huile d'olive à l'ail puis de coulis d'herbes. Installer une belle et fine tranche de lard paysan enroulée sur elle-même.

Les conseils du chef

Le Minestrone est d'abord un plat de légumes avant d'être une soupe. Sa composition varie au fil des saisons. Je ne mets ni betterave, ni carotte violette, ni tomates pour ne pas colorer le bouillon. Les choux feuilles troublent le fond. Point de pommes de terre car celles-ci tomberaient en purée. La réussite de ce plat est conditionnée par la fraîcheur des fruits et légumes ainsi que par la cuisson de ceux-ci et la réduction des bouillons de poule et de légumes.

Ingrédients

pour 8 personnes

Pour le bouillon de légumes

- 4kg non épluchés de fruits et légumes de saison : carotte jaune et orange, panais, courgette, aubergine, poivron rouge, jaune et vert, petit pois, haricot vert, plat et coco, fenouil, oignon blanc, ail rose, navet blanc, boule d'or, chou-rave, céleri branche et rave, poireau, etc.

Pour le bouillon de poule

- Une poule
- Un bouquet garni
- 4 dl de vin blanc sec
- 2 l d'eau
- Sel

Pour le Minestrone

- 150 g de mini «Penne-regate»
- De l'huile d'olive à l'ail
- Mélange de vieux Bargkass et de bleu d'Hachimette
- Le pistou d'herbe
- 300g d'un mélange d'herbe
- ½ l d'eau salée
- 5 g d'agar-agar
- De fines tranches de lard paysan bien sec

Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »

