



# CONCOURS DE SOUPES 2012

## PREMIER PRIX

Justine et Sophie ROXBOROUGH

### MINISTRONE A LA MILANAISE

#### Pour 4 personnes

150 g de haricots blancs	100 à 150g de coquillettes	1 oignon
1 pied de céleri en branches	2 cuil. à soupe de beurre	1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 poireau	2 carottes moyennes	1 cuil. à soupe de pulpe de tomate
2 petites courgettes	¼ de chou frisé	1 gousse d'ail
1 bouquet de persil	2 feuilles de sauge fraîche	150 g petits pois surgelés
3 cuil. à soupe de parmesan râpé	poivre noir moulu	75f de lard fumé découenné

: - : - : - : - : - : - : - : -

**Mettre les haricots à tremper dans une jatte d'eau froide pendant au moins 12H.**

**Hacher finement l'oignon. Laver le cœur de céleri et le couper en minces rondelles**

**Faire chauffer l'huile dans une marmite et ajouter le beurre. Y faire revenir l'oignon et le céleri 5 mn à four moyen. Délayer la pulpe de tomate dans ¾ litre de bouillon, puis la verser dans la marmite. Egoutter les haricots et les ajouter aussi à la préparation. Porter à ébullition.**

**Fendre le poireau en deux, bien le nettoyer sous un filet d'eau froide et le couper en rondelles. Eplucher les carottes. Equeuter les courgettes. Couper les carottes, courgettes en petits dés. Nettoyer le chou et le découper en lamelles sans le trognon. Passer tous les légumes à l'eau froide, puis les verser dans la marmite. Couvrir et faire cuire à feu doux.**

**Hacher finement l'ail, le persil, les feuilles de sauge et le lard jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Après 1H30 de cuisson, verser le reste du bouillon et la préparation au lard dans la soupe. Mélanger et continuer à faire cuire le tout 15mn.**

**Augmenter le feu, verser dans la soupe les coquillettes et les petits pois. Faire cuire les pâtes *al dente*.**

**Saler, poivrer, incorporer le parmesan en fin de cuisson.**

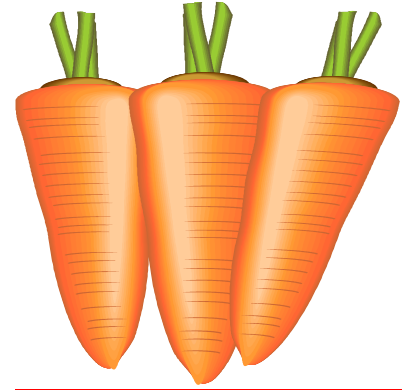
## SECOND PRIX

Colin MORCHAIN

### VELOUTE DE CAROTTES

#### Pour 6 personnes

1 kg de carottes	2 oignons
50g de beurre	1.5l de bouillon de légumes ou de volaille
4 cuil. à soupe de riz	maison (ou 3 tablettes de bouillon instantané)
1 cuil. à café de sucre	
sel, poivre	



Faites suer les carottes et les oignons émincés à feu doux dans la moitié du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient un peu attendris.

Ajoutez le bouillon et le riz. Salez modérément et sucez.

Laissez mijoter 20 mn puis passez au mixer ou au presse-purée en ajoutant un peu d'eau si la purée est trop épaisse.

Réchauffez avec le reste du beurre et servez aussitôt.

## **TROISIEME PRIX**

Hester et Anna MARTIN

### **SOUPE CAROTTES ET PATATES DOUCES**



Pour 6 personnes

1 kg de carottes

3 patates douces

2 grosses pommes de terre

1 oignon

1 bouillon cube légumes

1 bouillon cube bœuf

sel

Eplucher les carottes, l'oignon, les patates douces et les pommes de terre.

Après avoir lavé les légumes, les couper en morceaux.

Dans un marmite, faire revenir l'oignon coupé en petits morceaux, quand ces derniers sont dorés à point, ajouter 1.5l d'eau, y jeter les 2 bouillons cube, les légumes, salez à votre convenance.

Laisser cuire pendant 30 minutes et mixer le tout en fin de cuisson.