



Saison 2 - Épisode 01 · Soupe à l'ail, araignées et sang de betterave.

Entrée pour 6 personnes

Pour la soupe

- Gousse(s) d'ail : 8 pièce(s)
- Bouillon de volaille : 2 cube(s)
- Eau : 1,5 l
- Fécule de maïs : 8 g
- Huile d'olive : 3 cl
- Beurre : 40 g
- Pain rassis : 2 tranche(s)
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)
- Échalote(s) : 1 pièce(s)

Pour les araignées

- Saucisses de Francfort : 3 pièce(s)
- Spaghetti(s) : 60 g
- Gros sel : 10 g
- Huile d'olive : 3 cl

Pour le jus de betterave

- Jus de betterave(s) : 20 cl
- Sucre en poudre : 20 g

Pour la finition

- Pousse(s) d'herbe(s) : 6 g

Pour la soupe :

Porter à ébullition l'eau et les cubes de volaille.
Éplucher les gousses d'ail puis les râper au-dessus d'un bol. Éplucher et ciseler l'échalote
Verser un filet d'huile dans une cocotte puis ajouter les gousses d'ail.
Mettre une pincée de sel et mélanger quelques instants sans coloration.
Verser le bouillon de volaille sur l'ail et cuire à feux doux pendant 20 min.
Délayer la fécule de maïs avec de l'eau froide et verser sur le bouillon à ébullition en fouettant de façon continu.
Cuire quelques minutes puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
Couper des croûtons dans les tranches de pain.
Faire fondre le beurre puis dorer les croûtons.

Pour les araignées :

Couper les saucisses en petits tronçons réguliers d'environ 3 cm.
Couper les spaghettis en petits bâtonnets d'environ 5 cm.
Piquer chaque tronçon de saucisse avec 4 spaghettis.
Porter de l'eau à ébullition avec du gros sel puis plonger les araignées.
Cuire pendant environ 8 minutes, les égoutter et enrober d'huile d'olive.
Réserver au chaud.

Pour la betterave :

Mettre dans une casserole le jus de betterave et le sucre puis cuire à réduction jusqu'à obtention d'un sirop épais de type caramel.
Faire refroidir et réserver.

Pour la finition :

Au moment de servir, déposez des croûtons dans chaque assiette.
Verser dessus la soupe d'ail et déposer les araignées à l'intérieur.
Finir avec le jus de betterave et quelques pousses d'herbes.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillac - La liste des allergènes est disponible sur demande

