



SOUPE DE TOMATES VERTES PARMENTIER AUX FLEURS FRAICHES

par Dominique Corby Restaurant «Le 6ème Sens» Tokyo.

Nbre de personnes : 10



Ingrédients

150 g d'oignons rouges
60 g de vert de poireau
300 g de tomates vertes
150 g de pommes de terre coupées en dés
40 ml de vinaigre de Banyuls
300 ml de bouillon de légumes
Un peu de crème fouettée (optionnel)

Réalisation

Faire revenir les oignons rouges émincés dans le l'huile d'olive en les colorant. Puis ajouter le vert de poireau coupé très finement, remuer 2 minutes.

Ajouter les tomates vertes coupées en quartier avec la peau, faire cuire 5 minutes à feu doux en remuant. Ajouter les dés de pomme de terre, puis déglacer avec le vinaigre de Banyuls pour arriver à une réduction presque complète.

La réduction faite (10 minutes à feu doux environ, en remuant constamment), ajouter le bouillon de légumes, un peu de sel et de poivre et laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Passer l'appareil au chinois (gros, c'est important et surtout ne pas mixer).

Remettre la soupe sur le feu, ajouter quelques gouttes d'essence de rose et éventuellement, pour une pointe d'acidité, quelques gouttes de vinaigre de Banyuls.

Finition&Dressage

Servir la soupe bien chaude dans des assiettes creuses. Préparer des quenelles de crème fouettée, les déposer délicatement au centre de l'assiette. Décorer les bords de l'assiette de quelques pétales de roses fraîches comestibles et, éventuellement, un peu de poudre de fraises.

Le mot du Chef : si vous n'avez pas de vinaigre de Banyuls, vous pouvez utiliser un bon vinaigre de vin vieux, qui donne une élégance au niveau de l'acidité, mais en diminuant la quantité de moitié, soit 20 ml (attention, surtout pas de balsamique qui donnerait une coloration trop forte).

Le fait d'utiliser un gros chinois permet à la féculé des pommes de terre de rester un peu dans la soupe et de lui donner une consistance assez épaisse. Il sert surtout à récupérer les peaux des tomates.

Mon bouillon de légumes est préparé avec des parures de légumes (de carottes, navets, poireaux etc.) qui ne sont pas jetées en cuisine. Elles sont cuites un peu d'eau et de bouillon de volaille et passée très fort ensuite (mais pas mixées).



SOUPE DE TOMATES VERTES PARMENTIER AUX FLEURS FRAICHES

par Dominique Corby Restaurant «Le 6ème Sens» Tokyo.
