

Soupe d'épeautre au vin de Bourgogne, cèpes et Guanciale



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
243535	Guanciale 1,75 kg La Grande Charcuterie	40 Gramme
2629	Poitrine fumée cuite VPF n°1 - 1,8 / 2 kg	40 Gramme
223809	Petit épeautre 1 kg	80 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	40 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	10 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	10 Gramme
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	40 Gramme
	Branche de persil plat	1 Pièce
	Vin de Bourgogne	0.3 Litre
	Fond de volaille	0.1 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire réduire le vin de Bourgogne jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.
- 2 Faire suer les graines d'épeautre au beurre avec les échalotes puis ajouter la réduction de vin rouge et le fond de volaille.
- 3 Porter à ébullition puis mixer jusqu'à obtention d'une soupe lisse. Assaisonner de sel et poivre puis réserver.
- 4 Tailler les cèpes bouchons et la poitrine fumée puis les saisir vivement au beurre. Ajouter les oignons émincés et vérifier l'assaisonnement. Réserver.
- 5 Tailler finement la Guanciale à la trancheuse puis passer les tranches à la salamandre pour les sécher légèrement, réserver.
- 6 Dressage, en finition : tranches de pain aux fruits toastées, pluche de persil plat et poivre du moulin.

Soupe d'épeautre au vin de Bourgogne, cèpes et Guanciaie

L'astuce du Chef



Faire réduire le vin permet de diminuer son côté acre et concentrer ses arômes. Il est possible d'ajouter des épices comme de la cannelle ou des clous de girofle pour corser la réduction.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid