

Il brodo della nonna

Le Potage de ma Grand-Mère

Que faire avec des restes...

J'avais une carcasse de poulet qu'il me restait de la veille, quelques gousses d'ails ainsi que des patates et champignons blond qui traînaient dans mon frigidaire. J'ai décidé de faire «Il brodo della nonna» pour 4 personnes. C'est un précieux souvenir d'enfance fait par ma grand mère pour mon grand père à l'époque. Il adorait la cuisine de ma grand mère. Je ne savais pas exactement ce qu'elle mettait dedans mais à l'odeur j'ai tenté de reproduire ce BRODO avec ma touche personnelle. Humm, un vrai délice !
BON APETIT.

Pour réaliser ce plat, il te faut :

Ingrédients

75 cl d'eau
1 carcasse de poulet à gratter (attention, veillez à ne pas laisser de petit os, c'est une opération minutieuse)
4 gros champignons blonds
20 petites tomates cerises mures à souhait
2 pincées de piments de Cayenne en poudre
2 grosses pommes de terre coupées en cube
Herbes de Provence, huile d'olive, fleur de sel (4 cuillères à café bondées), poivre 5 baies...
4 gousses d'ail dégermées
2 échalotes hachées grossièrement
1 oignon rouge haché grossièrement
Gruyère râpé
Petites pâtes étoilé ou vermicelles
3 «vaches qui rit»

Attention de ne pas confondre, ce n'est pas une soupe, c'est un bouillon. Donc pour ceux qui seraient surpris, c'est assez liquide. C'est pourquoi nous le nommons LE BRODO...

Préparation :

Mettre l'eau à frémir avec 1 généreux filet d'huile d'olive, pendant ce temps, gratter la carcasse au couteau et veiller à ne pas laisser d'os, vous pouvez mettre les ailes pour donner



du goût et éplucher les restant de cuisses.

Quand l'eau frémit, mettez les tomates cerises, les patates coupées en cube fin et les champignons coupés grossièrement. Incorporer l'ail dégermé coupé en 2 et les oignons ainsi que les échalotes hachés grossièrement et les morceaux de poulets .

Laisser cuire à tout petit bouillon pendant 1 bonne heure environ jusqu'à ce que vos légumes soient fondant..

Ajouter au cour de la cuisson, les herbes aromatiques ou un bouquet garni pour libérer les saveurs ainsi que le piment de Cayenne, 3 cuillère à café de sel et le poivre 5 baies..

Rectifier l'assaisonnement plusieurs fois si nécessaire à votre goût.

Une fois que vos légumes sont fondants et moelleux et que votre bouillon a réduit, ajouter les pâtes. Laisser cuir le temps indiqué et dès que les petites pâtes sont cuites, considérez que votre BRODO est prêt.

Vous pouvez désormais ajouter la vache qui rit, c'est prêt .

Servez directement en assiette creuse, ajouter le gruyère fraîchement râpé pour les adeptes du fromage et 1 touche supplémentaire de piment.

Astuce de votre coach

Vous pouvez ajouter une branche de céleri vert et croquant à votre soupe pendant la cuisson. (Attention le céleri est un aliment très allergisant.

De ce fait vu que mon blog s'adresse aux gens allergique, je n'en ai pas mis dans ma recette).

De plus vous pouvez ajouter avant de servir quelques feuilles de persil plat ciselé.



Régalez vous bien.
Jessica Virzi,
votre coach culinaire

Sain
& Divin