

La soupe de sorcière fumante au Vacherousse d'Argental



Informations

Personnes : **4**

Préparation : **30 min.**

Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

Pour la soupe de citrouille

- 200 g de Vacherousse d'Argental
- 1 belle petite citrouille entière
- 2 oignons jaunes
- 40 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 L de bouillon de légumes
- Sel fin, poivre du moulin
- 1 pincée de piment d'Espelette



Pour la garniture “yeux flottants”

- 8 petits champignons de Paris boutons
- 1 olive noire dénoyautée
- 1 petit morceau de poivron rouge

Pour la fricassée de trompettes de la mort

- 200 g de trompettes de la mort
- 20 g de beurre
- 1 petite échalote finement ciselée
- Sel fin, Poivre du moulin

Pour les croûtons gratinés

- 100 g de Vacherousse d'Argental
- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 30 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????

Soupe de Citrouille

1. Découpez délicatement le chapeau de la citrouille et évidez-la. Prélevez toute la pulpe et coupez-la en morceaux réguliers.
2. Émincez finement les oignons. Dans une grande cocotte, faites-les revenir doucement au beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et légèrement fondants.
3. Ajoutez les morceaux de citrouille et laissez-les suer quelques minutes. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque à sec.
4. Versez le bouillon de légumes à hauteur, couvrez et laissez cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la citrouille soit très tendre.
5. Mixez le tout longuement jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse et veloutée.
6. Ajoutez ensuite le **Vacherousse d'Argental** et mixez à nouveau vigoureusement pour obtenir une soupe généreusement liée, onctueuse et presque crémeuse.
7. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel, du poivre et une légère pointe de piment d'Espelette.

Garniture “yeux flottants” de champignons

1. Nettoyez les champignons de Paris.
2. Sur chaque champignon, déposez au centre une petite rondelle d'olive noire et un minuscule morceau de poivron rouge pour donner un effet vivant et légèrement inquiétant.

Fricassée de trompettes de la mort

1. Parallèlement, réalisez la fricassée de trompettes de la mort. Nettoyez soigneusement les trompettes.
2. Faites revenir l'échalote au beurre. Ajoutez les champignons et laissez cuire à feu vif jusqu'à évaporation complète de leur eau.
3. Assaisonnez légèrement. Réservez au chaud.

Croûtons gratinés au Vacherousse d'Argental



1. Découpez le pain en petites rondelles. Badigeonnez de beurre fondu. Assaisonnez de sel fin, poivre du moulin.
2. Enfournez-les à 190°C jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et déposez un **petit morceau de Vacherousse d'Argental** sur chaque rondelle.
3. Versez la soupe bien chaude dans les bols de service. Déposez délicatement quelques yeux de champignons flottants et une belle cuillerée de trompettes de la mort au centre. Servez le tout avec les croûtons de fromage.

? **Astuce** : Rôtir la chair avant cuisson pour intensifier le goût de la citrouille.

Au lieu de tout cuire directement au bouillon, faites rôtir les morceaux de citrouille 25 minutes au four à 190°C avec un filet d'huile d'olive, du sel et une noisette de beurre. Cela concentre les sucres naturels et donne une profondeur plus "caramélisée".

Garder quelques graines et nettoyez les. Faites-les sécher puis torréfiez-les avec sel et piment d'Espelette. À parsemer au dernier moment pour un contraste croustillant.