

Brotchàn roy (soupe irlandaise)

Article publié le 14 octobre 2024

Cette soupe épaisse, délicieusement crémeuse, est une recette irlandaise ancestrale aux origines modestes : très simple à réaliser, avec seulement quelques ingrédients courants (avoine, poireaux),

Je vous donne plusieurs versions (voir les ingrédients) : sans surprise, la meilleure est la plus « irlandaise » de toutes (celle qui cumule beurre, lait entier, bouillon de poulet et crème fraîche !).

Mais la soupe brotchàn roy végétale, ou du moins un peu allégée, ce n'est pas mal non plus !

M. Chioca |

Cette recette est extraite du livre Le meilleur des recettes de Marie Chioca de Marie Chioca.

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de poireaux (ou autre légume) (couper la partie trop verte et coriace des feuilles avant de peser)
- 1 l de bouillon de poulet maison
OU
50 cl de bouillon de poulet + 50 cl de lait entier
OU
1 l de bouillon de légumes
- 60 g de flocons d'avoine
- 60 g de beurre (ou 50 g d'huile de cuisson)
- 4 c. à soupe de crème fraîche (à défaut, 20 cl de crème d'avoine en briquette)
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à café de macis moulu (à défaut, de la muscade)
- Sel, poivre 5 baies

Recette

Émincer finement les poireaux, puis les faire blondir légèrement avec le beurre dans une cocotte en fonte, en mélangeant de temps en temps. Ajouter le bouillon (ou le bouillon et le lait), le clou de girofle, le laurier, le macis, du poivre et les flocons d'avoine. Saler légèrement (avec prudence, à cause du bouillon), puis couvrir et laisser mijoter 15 minutes à feu doux, en mélangeant de temps en temps pour que les flocons n'attachent pas. Ajouter la crème hors du feu, puis servir aussitôt.

À noter

Généralement, la soupe brotchàn roy doit être réalisée avec des grains d'avoine concassés, assez difficiles à trouver en France en dehors de quelques épiceries anglaises. Mais la variante aux flocons d'avoine fait illusion et comme ils cuisent plus vite, c'est bien pratique !