



chef
**DAVID
CANO**

LES CULOTTES LONGUES

42 rue Sala
Lyon 2e arrondissement



Image non contractuelle

SOUPE DES CANAILLES D'AUTOMNE

par David Cano



INGRÉDIENTS pour 6 personnes

Pour la soupe :

- 400g de carottes
- 200g de courges
- 200g de potimarrons
- 1 pomme de terre
- 2 poireaux
- 200g de châtaignes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de céleris

Pour la cervelle :

- 250g de fromage frais
- 1 ciboulette
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel et de poivre
- 1 cuillère d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Faire revenir dans de l'huile d'olive, les carottes, les oignons, l'ail, le céleri et le persil.
2. Rajouter ensuite les courges et les potimarrons, les poireaux, les pommes de terre et les châtaignes.
3. Déglacer au vin blanc et rajouter le bouillon de volaille.
4. Laisser mijoter pendant 2h30 et réajuster le sel et le poivre si besoin.
5. Dans un saladier, préparer la cervelle de canut à base de crème.
6. Ajouter l'ail, le persil, l'échalote, l'huile d'olive dans la crème fraîche.
7. Mixer la soupe une fois cuite, puis rajouter la cervelle de canut.
8. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Bon appétit !

