

Soupe Açorda au Chorizo, coriandre menthe, oeuf poché, oignons verts

Recette pour 4 personnes

Description

L'Açorda est une soupe typique à base de pain, ici nous la retrouvons avec un oeuf poché. Une soupe qui ne subit pas de cuisson, vraiment une technique surprenante pour une soupe.

L'astuce du chef

Cette soupe peut être aussi accompagnée de morue effilochée en remplacement de l'oeuf. Le pain typiquement utilisé c'est le Alentejano (avec une levure de boulanger aigre).

Ingrédients

Soupe Açorda

- 4 Unité(s) Oeuf
- 4 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Coriandre
- 2 Branche(s) Menthe
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 1.50 Litre(s) Eau
- 350 Gr Chorizo espagnol
- 2 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Mise en place

Épluchez l'ail, effeuillez la coriandre et la menthe. Tranchez le pain de campagne(une tranche en cinq morceaux environ)

Ciselez en siflet (biseaux) les oignons verts, détaillez en rondelles le chorizo.

Faites revenir dans une poêle chaude les rondelles de chorizo.

Soupe Açorda

Dans un mortier, pilez l'ail, ajoutez les feuilles de menthe et coriandre, continuez de piler. Dans une casserole d'eau frémissante et salée et légèrement vinaigrée, déposez délicatement les oeufs un à un pour les pocher. À l'aide d'une écumoire, retournez le blanc d'oeuf sur le jaune, attention à la cuisson 3 minutes environ (le jaune doit rester liquide). Débarrassez les oeufs sur un linge, les réserver. Toujours dans cette casserole avec l'eau (assurez-vous qu'il vous reste 1,5 litres d'eau), arrêtez le feu, ajoutez le mélange d'herbes et ail qui se trouve dans votre pilon. Ajoutez l'huile d'olive, puis bien mélanger.

Montage et finition

Dans une assiette creuse ou un bol, déposez au fond les morceaux de pain campagne, les rondelles de Chorizo, les oignons verts en sifflet. Versez dessus le bouillon d'herbes et ail, déposez dessus l'oeuf poché. Servez chaud.

Bon appétit!