

Bourride de légumes à l'orange

8 personnes



8 carottes moyennes 8 navets moyens 8 petits artichauts 8 blancs de poireaux 2 cœurs de céleri 250 g haricots verts 4 petites pommes de terre moyennes 2 oignons moyen 1 orange non traitée	Pour le bouquet garni : 2 tiges de fenouil ou 1 cuiller à café de graines de fenouil 2 branches de thym 6 tiges de persil 2 feuilles de laurier
10 cuillers à soupe d'huile d'olive 12 tasses de bouillon de poule Sel, poivre noir 4 tomates moyennes (pas trop mûres) 8 jaunes d'oeuf 4 cuillers à soupe de persil quelques croûtons	Aïoli : 4 jaunes d'œuf 1 pomme de terre cuite 4 gousses d'ail 2 tasses d'huile d'olive sel, poivre

Préparation : 45mn

Cuisson : 40 mn

Préparation légumes

Laver les. Peler carottes, navets. Parer les artichauts Lier les blancs de poireaux en botte.
Couper le cœur de céleri en quartier dans le sens de la longueur. Equeuter les haricots et les épinards. Peler les pommes de terre et les couper en tranches d'1 cm environ. Peler et émincer les oignons. Prélever 4 zestes d'orange en évitant les parties blanches.

Faire un aïoli

Dans l'eau froide salée, faire cuire les pommes de terre non pelées 20mn. Quand elles sont tendres, les peler et les écraser. Peler l'ail et l'écraser dans un mortier. Ajouter les jaunes d'œuf la pommes de terre écrasée, sel, poivre. Remuer bien et ajouter l'huile d'olive petit à petit pour monter l'aïoli (comme une mayonnaise).

Si la sauce se dissocie, ajouter une petite cuiller d'eau chaude pour rattraper.

Cuisson légumes et bouillon

Assembler le bouquet garni

Mettre l'huile d'olive dans une large sauteuse (pas trop haute) et faire fondre les oignons. Quand ils commencent à dorer, ajouter le bouillon de poule + bouquet garni + zestes d'orange. Porter à ébullition Ajouter du gros sel (attention si le bouillon est déjà salé). Ajouter : carottes + navets + artichauts + poireaux + céleri + Pommes de terre Cuire à feu doux à couvert : 25 à 30 mn

Pendant ce temps, faire cuire les haricots à l'eau bouillante : 10 mn et les rafraîchir dans l'eau froide.

Préchauffer les assiettes à soupe au four à 150° Couper les tomates en tranches épaisses.

Vérifier la cuisson des légumes avec la pointe d'un couteau. Ils doivent être tendres mais légèrement fermes.

Ajouter les tomates et les épinards. Quand l'épinard est cuit (1 à 2mn) ajouter les haricots verts pour les réchauffer. Enlever tous les légumes avec une écumoire et les laisser au chaud dans le four.

Finalisation et service

Verser la ½ de l'aïoli dans un grand bol et mélanger les jaunes d'œuf. Ajouter 2 tasses de bouillon de cuisson en fouettant continuellement. Reverser le tout dans la sauteuse et réchauffer à feu doux SANS BOUILLIR pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce devient crémeuse arrêter le feu et filtrer dans une passoire ou un chinois.

Mettre les légumes dans chaque assiette et verser un peu de sauce bien chaude en ajoutant le persil haché. Servir bien chaud avec les tranches de pain et le reste de l'aïoli.