Soupe en aumônière de pain

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de repos	1 Jour
Temps de cuisson	50 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Soupe au potiron pour 8

400 g de chair de potiron

600 ml de bouillon de légumes

40 g de beurre

1 oignon, de taille moyenne

20 g de farine

250 ml de lait de coco

1 cs de pâte Tikka Masala

Sel, poivre, selon le goût

Eplucher le potiron et le couper en gros morceaux. Peler l'oignon et le hacher finement. Mettre tous les ingrédients dans le moule en porcelaine ou un saladier compatible aux micro-ondes et mélanger. Enfourner le moule dans le plat en verre trempé dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 20 min | PowerPlus degré 10

Préparer

Mixer finement la soupe chaude et, selon le goût, saler, poivrer et assaisonner avec la pâte Tikka Masala. Verser la soupe dans 8 ramequins ou petits moules pouvant aller au congélateur, laisser refroidir et les placer dans le compartiment de congélation pendant au moins 24 heures.

Pâte à pain pour 4

Préparer la pâte à pain 1 h 30 à 2 h avant de servir la soupe.

600 g de farine bise

380 ml d'eau

2 cc de sel

21 g de levure fraîche

Mélanger la farine, la levure émiettée et l'eau, pétrir pendant 6 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le sel et mélanger pendant 2 minutes, bien pétrir encore 5 minutes. Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon humide et la laisser lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Garniture des aumônières de pain (4 pièces)

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Air chaud + vapeur

1 pomme

Eplucher la pomme. Couper quatre tranches d'env. 4 mm d'épaisseur, sans cœur ni trou. Diviser la pâte en quatre portions de taille égale (env. 250 g) et abaisser chaque pâton en cercle (de ø 25 cm) sur un plan de travail fariné.

Placer une tranche de pomme au centre de l'abaisse. Poser la soupe congelé par dessus. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau. Relever immédiatement la pâte tout autour de la soupe pour la recouvrir. Bien appuyer sur la pâte pour fermer le sommet de l'aumônière avec les doigts. Attacher l'aumônière avec de la ficelle alimentaire.

Poser les quatre aumônières de pain dans le plat en verre trempé tapissé de papier sulfurisé. Enfourner le plat en verre trempé dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 210 °C pendant 10 min

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 12 min | PowerPlus degré 7

Air chaud 180 °C pendant 8 min

Huile de pépins de courge

Graines de courge, selon le goût

Sortir les soupes en aumônières de pain de l'espace de cuisson et les laisser reposer 10 minutes. Avant de servir, couper le couvercle et décorer avec de l'huile de pépins de courge et des graines de courge.

Conseils

Pour 8 portions, il est nécessaire de doubler la quantité de pâte à pain. Il est possible de garnir et de cuire 4 aumônières de pain à la fois.

La recette des aumônières de pain est calculée pour quatre portions, car il est possible de garnir et de cuire quatre aumônières de pain à la fois. La recette de la soupe au potiron est déjà calculée pour huit. Les portions restantes peuvent être conservées afin de garnir ultérieurement quatre autres aumônières de pain.

Accessoires

Plat en verre trempé

Moule en porcelaine ½ GN

8 petits moules ronds pouvant aller au congélateur (ø6–7 cm) d'une contenance d'env. 150 ml

Ficelle alimentaire

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019