

KAPUSTNICA (SOUPE À LA CHOUCROUTE SLOVAQUE)

500 ml. de choucroute égouttée
1 oignon coupé en petits dés
6 caïeux d'ail réduits en purée (je les ai râpés et coupés)
3-4 tranches de bacon/lardon fumé coupé grossièrement
1 bonne poignée de jambon fumé coupé en bouchée (facultatif)
3-4 saucisses hongroise fumées
3 cubes de bouillon de volaille
1 bonne poignée de champignons sauvages coupés en petits morceaux (pleurotes, chanterelles ou autre)
3 pommes de terre moyennes coupées en petits dés et bien lavées
3 feuilles de laurier
4-5 cuil. à soupe de paprika
½ cuil. à café de graines de cumin
6 graines de coriandre ou une pincée de coriandre moulue
6 à 10 grains de poivre noir (ou poivre moulu)
4-5 clous de girofle
250 ml. de crème sure ou de crème épaisse à cuisson
1 bonne cuil. à soupe bombée de farine

Si vous utilisez des champignons séchés, les faire tremper dans de l'eau chaude pendant au moins 20 min.

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive ou de gras de canard jusqu'à ce qu'il jaunisse. Y rajouter le bacon/lardon, faire revenir encore 3-4 min. Ajouter l'ail et faire revenir rapidement. Ajouter la choucroute égouttée, mélanger rapidement et remplir d'eau pour dépasser la choucroute d'au moins 2 cm. Y ajouter les épices (cumin, paprika, feuilles de laurier, poivre, graines de coriandre, girofle et les 3 cubes de bouillon). Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 15-20 minutes.

Pendant ce temps, couper les saucisses en rondelles et les faire revenir dans une poêle à part. Les rajouter à la soupe au bout des 15-20 minutes, ainsi que les morceaux de jambon fumé coupé grossièrement. À ce moment on y ajoute aussi les patates. Remettre en ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser encore un autre 20 minutes. Ajuster au goût avec paprika, poivre ou cube de bouillon de volaille.

Dans un petit bol, mélanger la crème sure ou crème épaisse avec la cuillère de farine. Rajouter dans la soupe et refaire chauffer à bouillon environ 2 min. Servir bien chaud accompagné d'un morceau de pain de seigle.