

Soupe à la courge



Claude Jabès

Auteur "Allégories Gourmandes"
1004 Lausanne

PAYOT
LIBRAIRE

Né en 1952 dans une famille ayant promu l'art du bien manger et de la convivialité au rang de valeur hospitalière suprême, l'auteur s'est très vite intéressé puis passionné par la symphonie des goûts et des textures propres à surprendre, séduire et enchanter.

Chroniqueur gourmand pour L'Hebdo de 1997 à 2002, son style d'écriture dénonce son amour pour la langue française et sa propension naturelle à la tendresse, à l'humour et à la dérision, invitant le lecteur à s'abandonner à une quête onirique de délices sans cesse renouvelés.

www.gourmandises.ch

INGRÉDIENTS

Pour 4 à 6 personnes

1kg de courge épluchée

20 g de beurre

2 oignons

2 cc cumin d'Orient en graines
(jeera)

1 pincée de curry

1 pincée de paprika (fort)

1/2 cc de marjolaine séchée

PRÉPARATION

Courge circuit

"Les contes de fée constituent pour le petit d'homme cabotant entre la dernière couche culotte et la première déclaration d'impôt une forme de littérature a priori parfaitement idoine. Révélation en pente douce d'un monde qu'il est encore possible de rêver, avant son inéluctable métamorphose en cauchemar télévisuel, professionnel, écologique, narcotique ou globalisé.

Injection de prose au profil lactique, moralement correcte donc parfaitement édifiante.

Mais attention ! Si la magie est une manière douce de préparer à la désillusion, encore faut-il prendre garde à n'y point laisser se développer de germe pervers.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Soupe à la courge



6-8 feuilles de basilic frais (ou 1 cc séché)

1 cube Maggi (ou autre)

Sel, poivre

1 dl de crème double

Que dire en effet du rôle secondaire, voire du mépris qui entoure, dans bien des contes, la chose alimentaire ?

Voyez cette respectable citrouille qui après une brève mais somptueuse existence de carrosse, finira misérablement abandonnée sur un chemin vicinal, exclue par Cendrillon dont elle fut le glorieux équipage.

Il y a fort à parier que le bon Sieur Perrault n'a point connu la sensuelle attaque en bouche d'une cuillerée de son velouté (ci-après conté) pour abandonner sans que remord ne soit crainte, cette inestimable coloquinte.

Dès lors, pour l'amour de vos enfants et le bonheur de vos papilles, la prochaine fois qu'à minuit votre berline prendra les traits d'une belle courge épanouie, je vous invite, même si vous avez un peu bu, à la traiter avec tous les égards dûment dus et si possible selon le protocole savamment codifié que voici."

Préparation

Dans du beurre chaud, faire fondre de plaisir des oignons finement émincés en compagnie de quelques graines de cumin de bonne éducation.

Égayer leurs ébats d'une pincée de curry et d'une quantité équivalente de paprika, voire plus si entente.

Ajouter la cucurbitacée dûment déifiée (du verbe "couper religieusement en dés"), ainsi que 4 à 5 dl d'eau bénite, acratopège ou courante.

Inciter à l'ébullition non sans avoir agrémenté la cérémonie d'une touche de marjolaine, d'un soupçon fondé de basilic et d'un cube de bouillon magique complété d'une adjonction saline et poivrée mesurée.

Quand la tendresse se met de la fête et devient de surcroît sensible à la fourchette, il est temps d'interrompre, l'effusion touche à sa fin ; à travers un passe-vite conduire l'aréopage à la consistance du velours, lui rendre les quelques degrés perdus en chemin et d'une touche de crème double, parfaire ses atours.

CJS Production - Claude Jabès
Chemin des Glycines 1
CH - 1004 Lausanne

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Soupe à la courge



T +41 (0) 21 624 72 19

www.gourmandises.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

