

DRAGONS COMPAGNONS – Pains et bortsch



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Stéphanie Blanchet

Plat proposé par Bruno Piché, boulanger
avec le concours de Réjean Renald, cuisinier à l'auberge Le Baluchon et d'Alain Lafrance, sommelier

BOULANGERIE LE SOLEIL LEVAIN (Deschambault-Grondines)

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de betterave rouge

1 gros oignon

2 pommes de terre moyennes

1 gousse d'ail

2 c. à soupe d'huile végétale

1,5 litre de bouillon de bœuf

Sel

Poivre cubèbe (Ou poivre à queue. Un poivre indonésien très parfumé rappelant un peu le goût du clou de girofle.)

Couper l'oignon en cubes ainsi que la betterave et la pomme de terre épluchées. Dans un faitout, faire chauffer l'huile végétale à feu doux et y faire revenir les légumes pendant une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le bouillon de bœuf, saler modérément et porter à ébullition. Réduire la chaleur et laisser cuire à petits bouillons pendant 30 minutes. Passer le potage au mélangeur, ajouter le poivre et réserver.

En parallèle, faites exactement la même recette en utilisant de la betterave jaune. Mettre chacun des potages dans une saucière, une tasse à mesurer ou n'importe quel contenant comportant un bec verseur et verser les deux potages simultanément dans chacun des bols.

Description des pains :

Dragons : Farine de kamut, sel et levure. Pour donner une couleur jaunâtre qui s'harmonise avec la betterave jaune.

Petite miche dont le dessus peut être utilisé comme couvercle du bol : Farine de blé entier et de seigle, sel, cumin et levain. Le seigle et le cumin soulignent le caractère slave du plat.

Servir avec un verre de **Dona Paula Estate Malbec 2011** (Argentine).