SOUPE DE POMMES DE TERRE AU FOUR



La Baked Potato Soup est une invention typiquement américaine, née de l'évolution de la classique baked potato (pomme de terre cuite au four), un plat très populaire dans les steakhouses et diners dès le début du XX? siècle. Une combinaison simple, mais tellement appréciée que dans les années 1960-1970, plusieurs diners ont eu l'idée de transformer cette garniture en soupe, pour proposer un plat chaud, réconfortant et facile à servir à grande échelle.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 50 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 6 tranches de bacon ou 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 bouquet d'échalotes, parties blanches et vertes émincées séparément
- 4 gousses d'ail émincées
- 900 g de pommes de terre russet, épluchées et coupées en cubes d'1 cm, en réservant les grosses peaux
- 6 tasses de lait entier
- Sel casher (tel que Diamond Crystal) et poivre noir
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge, plus si nécessaire
- ? cuillère à café de cayenne moulue
- ? de cuillère à café d'ail en poudre

- ¾ de tasse de crème fraîche, plus pour servir
- ¾ tasse de cheddar fraîchement râpé (environ 85 g), plus pour servir

---

Préparation

Etape 1
Dans une grande marmite ou un faitout à feu moyen, faire cuire le bacon (s'il est utilisé) jusqu'à ce qu'il soit croustillant, 12 à 13 minutes. Transférer le bacon dans une assiette ou une planche à découper tapissée de papier absorbant. Remettre la marmite avec seulement 3 cuillères à soupe de graisse de bacon sur la cuisinière (s'il n'y a pas assez de graisse, ajouter du beurre pour obtenir un total de 3 cuillères à soupe). Si la soupe est végétarienne, faire fondre le beurre dans une grande marmite à soupe ou un faitout à feu moyen.

Etape 2
À feu moyen-doux, faire revenir les parties blanches des échalotes et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 2 à 3 minutes, en remuant fréquemment et en ajustant le feu si nécessaire pour éviter de brûler l'ail. Ajouter les pommes de terre, le lait et 2 cuillères à café de sel, et porter à ébullition à feu moyen-vif (résister à l'envie de chauffer plus vite, car cela peut entraîner un caillage). Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, soit 10 à 15 minutes.

Etape 3
Pendant que la soupe mijote, préparer les croquettes de pommes de terre : Chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif dans une grande poêle. En procédant par lots si nécessaire, ajouter les pelures de pommes de terre en une seule couche et les faire cuire, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, environ 3 minutes. Transférer dans une assiette tapissée de papier absorbant ou sur une planche à découper, puis saupoudrer de sel, de poivre, de poivre de Cayenne et d'ail en poudre. Émietter et mettre de côté.

Etape 4
Une fois que les pommes de terre sont tendres, retirer la casserole du feu et réduire le mélange en purée à l'aide d'un mixeur à immersion si vous souhaitez une soupe lisse (écraser à l'aide d'un pilon à pommes de terre si vous souhaitez une soupe plus épaisse). Incorporer la crème aigre et le fromage jusqu'à ce qu'ils soient combinés, puis assaisonner de sel et de poivre. Servir avec du bacon émietté, plus de crème aigre et de cheddar et les parties vertes des échalotes. Garnir de pelures de pommes de terre (manger le reste comme des chips, trempées dans du ketchup et de la moutarde).