



Panier de légumes du 9 octobre

La soupe à l'ognon (adoptons la rectification orthographique de 1990 !!)

Les soupes à l'ognon sont populaires au moins depuis l'époque romaine. Elles furent à travers l'histoire souvent considérées comme une nourriture pour gens modestes, en raison de l'abondance des oignons et de la facilité à les cultiver. La version moderne de cette soupe est venue de France au XVII^e siècle, faite de pain sec ou croûtons, bouillon de bœuf et oignons caramélisés.

La légende prétend que la soupe fut inventée par Louis XV. Tard dans la nuit, alors qu'il se trouvait dans sa loge de chasse, il découvrit qu'il n'avait comme provisions que des oignons, du beurre et du champagne. Il cuisina les trois ingrédients et en fit la première soupe à l'ognon française. D'autres histoires attribuent la paternité de cette spécialité à Louis XIV.

Nicolas Appert, l'inventeur de la conserve appertisée, était avant tout un cuisinier et un confiseur et, s'il apprit la cuisine chez son père à l'hôtel du Palais Royal, il fit aussi son apprentissage dans les meilleurs établissements de sa ville natale, Châlons-en-Champagne, et en particulier l'hôtel de La Pomme d'Or. C'est dans cette auberge que descendait chaque année le duc de Lorraine, ex-roi de Pologne Stanislas Leszczyński sur la route de Versailles pour aller visiter sa fille la reine Marie, épouse de Louis XV. Un soir on lui servit une soupe à « l'ognon » qu'il trouva « si délicate et si soignée, qu'il ne voulut pas continuer sa route sans avoir appris à en préparer lui-même une semblable. Enveloppé dans sa robe de chambre, Sa Majesté descendit à la cuisine, et voulut absolument que le chef opérât sous ses yeux. Ni la fumée, ni l'odeur d'ognon, qui lui arrachaient de grosses larmes, ne purent distraire son attention ; elle observa tout, en prit note, et ne remonta en voiture qu'après être certaine de posséder l'art de faire une excellente soupe à l'ognon. » Nicolas Appert lui dédia cette soupe, lui donnant le nom de « soupe à l'ognon à la Stanislas » et il publia la recette dans son « Livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales » :

L'histoire ne dit pas si, une fois à Versailles, Stanislas prépara cette soupe à son gendre le roi de France. Par contre, une fois à la cour, la renommée de la « soupe à l'ognon » se fit. Tout en prenant un tout autre sens qu'uniquement celui de mets : sa capacité à voiler les senteurs de vins et alcools, non d'un verre ou deux mais d'une consommation marquée. La réputation de la soupe à l'ognon devint alors celle de « la soupe des ivrognes ».

Cette réputation l'a fait rentrer dans les mœurs principalement des moyennes et petites gens qui pouvaient ainsi, aux occasions de beuveries, s'offrir et consommer un plat de la noblesse, non à titre de bouche, mais pour occulter les relents de vins.

En général,, cette soupe à l'ognon gratinée est donc le plat « favori » des lendemains de fêtes, réveillons, mariage, etc. !!

A cuisiner : œufs cocotte à l'oseille fondue

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 10 minutes.

Ingrédients pour 4 œufs :

- 4 œufs !
- 80g d'oseille
- 1 sachet de sucre vanillé
- beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6/7).
- Laver l'oseille et l'égoutter.
- Faire fondre 15g de beurre dans une poêle puis y mettre l'oseille à fondre 10 min en remuant régulièrement.
- Une fois fondu, déposer le mélange dans le bol d'un mixeur, puis le hacher et le répartir dans 4 ramequins chaud.
- Dans une petite casserole, mettre la crème à chauffer avec un peu de sel et poivre, puis la verser sur l'oseille.
- Casser délicatement les œufs au dessus de chaque ramequin, puis surplomber la préparation de noisettes de beurre.
- Enfourner à four chaud et laisser cuire 10 min.

Bon appétit !