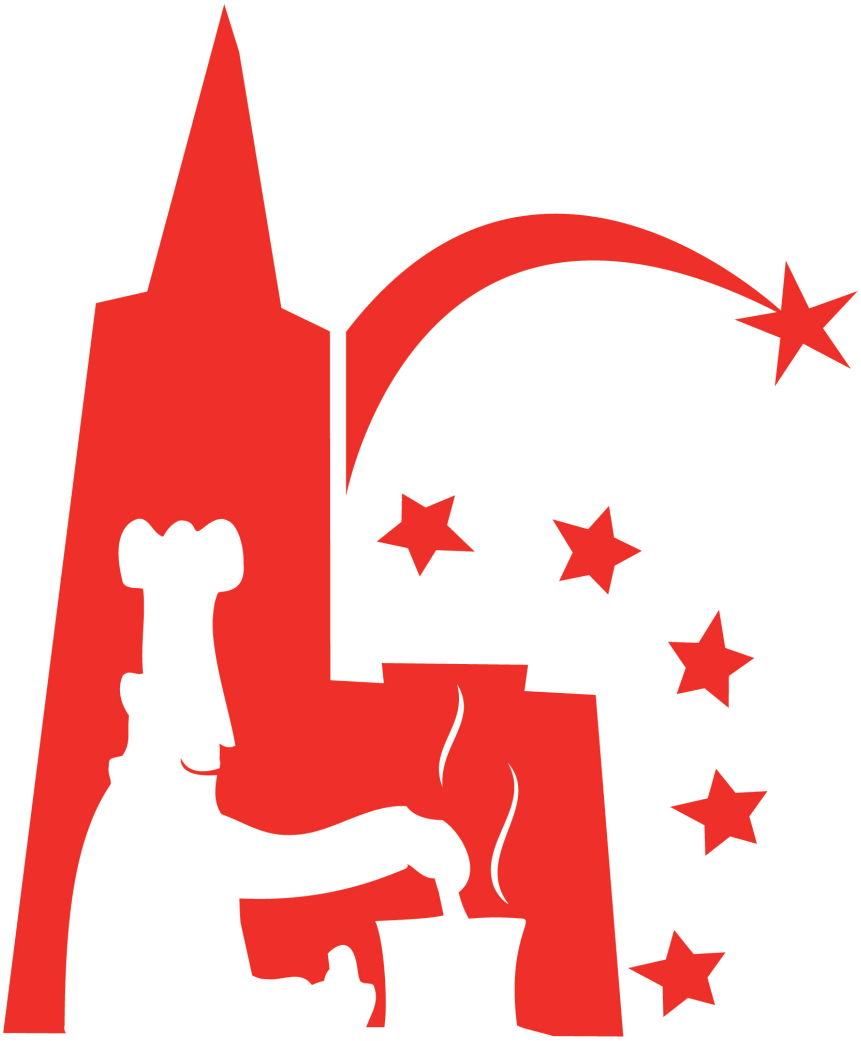

Soupe Etoilée

Humanis

Humanis

La Soupe Etoilée

« Quand l'art culinaire, le culte de la qualité et la solidarité se rejoignent... »

Dans l'un des deux chalets du VILLAGE DU PARTAGE dédiés au Collectif associatif HUMANIS, vous êtes invités à découvrir chaque semaine une soupe originale créée par l'un des grands chefs d'Alsace.

Pour chaque semaine de l'Avent, un nouveau chef et une nouvelle recette permettent, en toute gourmandise, de soutenir le projet solidaire mis en œuvre par le Collectif d'associations HUMANIS.

Ces soupes, créées par des Chefs prestigieux, ont été réalisées par une équipe de bénévoles et de salariés du collectif HUMANIS, en partenariat avec L'ALSACIENNE DE RESTAURATION et AMRESO BETHEL.

Une façon originale et gourmande de soutenir ce projet solidaire qui poursuit le double objectif **d'aider ici** (en offrant du travail à travers des postes d'insertion) **pour aider là-bas** (en apportant des moyens aux associations humanitaires et de solidarité internationale).

VELOUTÉ DE CÈPES ET SALSIFIS

Ludovic KIENTZ

Le Crocodile

Ingrédients :

- 500 g de cèpes (frais ou surgelées ou 80 g en déshydraté)
- 500 g de champignons de Paris
- 500 g de salsifis (poids net soit environ 900 g brut) frais ou surgelés
- 100 g d'oignons émincés
- 30 g de beurre
- 75 cl de crème liquide
- 75 cl de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
- Sel et poivre

Préparation :

- Faire suer au beurre les oignons émincés, ajouter les salsifis coupés, faire suer.
- Ajouter les champignons de Paris et les cèpes, puis le bouillon et la crème, mettre du gros sel et laisser cuire 40 minutes.
- Mixer et ajuster l'assaisonnement.

L'astuce du chef :

Possibilité de faire une raviole de champignons et la mettre au centre de l'assiette, servir la soupe bien chaude.

CRÈME DE BUTTERNUT AU GINGEMBRE

Romain CREUTZMEYER

Le Colbert

Ingrédients :

- 1 kg de butternut épluché (poids net)
- 1 oignon moyen
- 1 poireau moyen
- 1 l fond blanc de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
- 30 g de beurre
- 1,5 cl huile d'olive
- 15 g de gingembre frais (poids net)

Préparation :

- Détailler en cubes le potiron butternut (épluché et dont les pépins ont été enlevés), éplucher le gingembre, l'oignon et préparer le poireau. Emincer le poireau et l'oignon.
- Les faire suer à l'huile d'olive et au beurre, ajouter le butternut et mouiller avec le fond blanc. Cuire environ 30 minutes, mixer, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter le gingembre râpé,
- Servir très chaud

L'astuce du chef :

Possibilité d'y ajouter quelques cubes de chèvre frais ou quelques châtaignes émincées et quelques croûtons dorés au beurre.

CRÈME DE CHÂTAIGNES À LA TOMME ROUGE DES VOSGES

Jean-Georges KLEIN
Villa René Lalique

Ingrédients :

- 300 g de châtaignes cuites
- 2 l de fond blanc de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
- 1 l de crème liquide
- 40 g de gingembre frais finement émincé
- 50 g de Bargkass au thé rouge (tomme au thé rouge sauvage) râpé
- 50 g de Graisse de canard (facultatif pour les végétariens)

Préparation :

- Faire cuire à petit bouillon les châtaignes dans le fond blanc de volaille durant une heure environ puis
- Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée très lisse.
- Ajouter la crème et la graisse de canard, assaisonner, laisser mijoter 15 minutes avec le gingembre.
- Ajouter le fromage.
- Mixer à nouveau et rectifier l'assaisonnement.

L'astuce du chef :

Possibilité d'escaloper des noix de St Jacques en deux, verser la soupe brûlante dessus ou alors servir avec des ravioles aux cèpes ou aux champignons cuites dans la soupe.

VELOUTÉ DE CÉLERI AU CURCUMA

Emile JUNG

Ancien chef étoilé et créateur du Crocodile

Ingrédients :

- 750 g de céleri rave épluché coupé
- 50 g d'oignons émincé
- 25 g de riz rond
- 0.75 l de lait
- 0.75 l de fond blanc de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
- 50 g de beurre
- 2 g de curcuma (à doser très précisément)

Préparation :

- Faire suer les oignons dans le beurre puis ajouter le céleri, le riz, le lait et le fond blanc de volaille, saler légèrement et poivrer.
- Cuire environ 40 minutes puis mixer, ajouter le curcuma, rectifier l'assaisonnement et passer au tamis.
- Servir très chaud.

L'astuce du chef :

Ajouter le jus d'un citron fraichement pressé, quelques lanières de saumon fumé ou magret fumé.

HUMANIS
ou AIDER ICI ET LA-BAS

Le collectif HUMANIS est né d'une double idée :

- Le regroupement d'associations de solidarité au sein d'un même collectif permet une mutualisation des moyens et de l'expérience acquise par chacun dans son domaine.

- La mutualisation des besoins permet la création de postes d'insertion particulièrement porteurs de sens pour les salariés qui y travaillent.

Le collectif HUMANIS regroupe à ce jour 106 associations humanitaires et de Solidarité internationale et accueille chaque année, pour faire face aux besoins du Collectif, entre 60 et 65 salariés en insertion.

La dynamique mise en œuvre par ces associations, petites ou grandes, démultiplie l'efficacité des actions. Elle permet à travers des rencontres événementielles (Rentrée des associations, Village du Partage, forum HUMANI-TERRE, etc.) de faire découvrir au grand public la richesse et la diversité des actions portées par les associations locales, sensibilisant le public aux problèmes de la santé, l'éducation, d'eau et de handicap à travers le monde.

Le projet « Soupe étoilée » a été lancé afin de participer au maintien des postes d'insertion et, à travers eux, au soutien des actions du collectif, projet pour lequel ont été créées les soupes originales dont nous partageons les recettes avec vous à travers ce petit livret.

Responsable du projet « Soupe étoilée » :
Monique BERTHELON
berthelon@humanis.org
06 60 59 79 46

HUMANIS
7 rue du Héron
67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03 88 26 26 26
www.humanis.org

La Soupe Etoilée

MERCI AUX PARTENAIRES QUI ONT SOUTENU LA SOUPE ÉTOILÉE

sapam PRIMEURS

L'ALSACIENNE de RESTAURATION elior

coopérative alsace lait la coopérative des gourmets

Les Disciples d'Auguste Escoffier®

CAISSE D'EPARGNE ALSACE

Machine Sous Vide 03.89.77.93.00

Toque d'Azur

MAISON LORHO ARTISANS FROMAGERS AFFINEURS

ALEX FLORES photographe

EUROCASH

SOPROLUX AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Maison de santé Amreso BETHEL