

Czernina (soupe polonaise de sang de canard)

Pour faire cette soupe ma maman tuait le canard le jour même pour pouvoir récupérer le sang du canard.

Ingrédients :

3 cuil. à s de farine

1 grand bol de sang de canard qu'il faut fixer avec 1 ou 2 cuil. à s de vinaigre et garder au frais.

2 kg de paleron ou gîte de bœuf

Les abats du canard (cou, cœur, estomac) mais cela reste facultatif.

3 carottes

1 poireau

6 pruneaux secs

6 pêches séchées

1 bouquet garni (persil, cerfeuil, laurier)

2 caïeux d'ail

3 cubes de bouillon de bœuf

3 litres d'eau.

Dans une grande marmite mettre de l'eau et ajouter le bœuf, les légumes, le bouquet garni et les cubes de bouillon.

Faire cuire jusqu'à ce que votre viande vous semble à point. Sortir le gîte ou le paleron et réserver au chaud. Ajoutez les pruneaux et les pêches.

Prendre le bol avec le sang du canard, y incorporer la farine, bien mélangez pour éviter les grumeaux.

Verser ensuite un peu de bouillon dans le bol et remuer. Verser le contenu du bol doucement dans le bouillon en remuant. Cuire ensuite à feu très doux (ne doit surtout plus bouillir) en remuant continuellement pour que le sang ne tourne pas (environ 15 mn).

En accompagnement de la viande vous pouvez faire des salades.

Le jour de la Czernina c'était souvent un jour de fête familial, à midi nous mangions la soupe, la viande et les salades.

Le soir nous réchauffions la soupe et nous mangions le canard rôti avec des pézes (pains à la vapeur).

On pourrait penser qu'elle a un côté barbare cette soupe, mais elle est excellente,
J'adore !