

Żurek soupe polonaise de Pâques

Żurek dans diverses régions de Pologne

Dans diverses régions du pays, la soupe de seigle aigre est cuite selon différentes recettes. La différence la plus courante est l'utilisation de différents types de viande ou de bouillon. La soupe de seigle aigre est faite de viande fumée, de jambon, de saucisse fumée, de saucisse blanche, de plat de côtes de bœuf ou travers de porc.

Vous pouvez aussi souvent trouver des carottes, des pommes de terre et même l'ajout d'une quantité de raifort dans la soupe de seigle aigre.

Le levain «Zakwas»

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de fermentation : 7 jours

- ◆ 500 ml d'eau bouillie
- ◆ 6 cuillères à soupe de farine de seigle de bonne qualité bio
- ◆ 5 caïeux d'ail
- ◆ 4 feuilles de laurier
- ◆ 10 grains de piment de la Jamaïque

Faire bouillir de l'eau. Laissez refroidir. Versez l'eau dans un grand pot propre. Ajouter la farine de seigle à l'eau, les caïeux d'ail que vous écrasez un peu avec la lame d'un couteau posée à plat, feuilles de laurier et piment de la Jamaïque. Remuez le tout et couvrez de gaze ou d'un torchon. Ne fermez pas le bocal, car le levain a besoin d'air pour fonctionner. Faire tenir la gaze ou torchon avec un élastique. Mettez le pot dans un endroit ombragé mais relativement chaud dans la cuisine. Remuez le levain au moins une fois par jour. Utilisez toujours une cuillère propre ou un bâton en bois propre. Après 3-4 jours, le levain sent bon. Après 7 à 8 jours, il est prêt à être utilisé. Filtrez le levain afin de ne récupérer que le liquide sans l'ail et les grumeaux éventuels.

→ Comment conserver le levain pour la soupe:

Si vous ne prévoyez pas de faire de la soupe aigre immédiatement après la fermentation, ne mettez pas le pot au réfrigérateur. Vous devez d'abord retirer l'ail, les feuilles de laurier et les grains de piment de Jamaïque du levain. Vous aurez peut-être besoin d'une passoire pour cela. Versez le levain avec la farine dans une bouteille ou un bocal et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

→ **Que faire lorsque de la mousse apparaît à la surface du levain:**

Une mousse légère peut apparaître à la surface du levain. Ceci est naturel dans le processus de fermentation. Vous pouvez retirer la mousse de la surface du levain tous les deux jours. Cependant, s'il y a de la moisissure et que le levain ne sent pas bon, jetez-le. La cause la plus courante de moisissure est la contamination du levain pendant le mélange. Très souvent, la cause de la détérioration du levain peut également être un plat mal lavé ou un mauvais accès à l'air pendant le processus de fermentation.

Ingrédients pour la soupe :

- 2 ou 3 saucisses de Toulouse ou saucisse polonaise crues
- 60 g de lardons fumés
- 1 et un 1/2 oignons
- 2 cuillère à café de marjolaine et 1 c à c de livèche
- 10 cl de crème
- 2 feuilles de laurier
- quelques grains de poivre
- sel et poivre ou du bouillon cube si vous préférez
- 1 œuf dur par personne coupé en quartier

Je prépare le bouillon la veille : Je prépare le bouillon à partir de quelques légumes. J'utilise un morceau de céleri, quelques branchettes de persil, 1 carotte, puis un morceau de poireau et le tout dans 2 litre d'eau. Je le fais cuire pendant une heure. Filtrez le bouillon et après l'avoir refroidi, mettez-le au réfrigérateur ou utilisez-le pour faire une soupe aigre.

Mettez vos saucisses dans une cocotte et versez le bouillon, ajoutez les feuilles de laurier, le poivre noir et la livèche.

Dans une poêle faites noircir sans graisse votre demi oignon coupé en quartiers, puis vous l'ajoutez dans la cocotte avec les saucisses et cuire pendant 20 minutes.

Après cette période, sortez vos saucisses, les couper en rondelles et réservez. Sortez l'oignon noirci et le laurier avec une spatule. Ensuite vous versez le levain dans la soupe *** (Le levain doit être préalablement agité pour verser tout le contenu dans la soupe. Je vous conseille au début, de seulement verser la moitié, pour que la soupe de seigle ne soit pas trop aigre. Si nécessaire, ajoutez du levain jusqu'à ce que le goût désiré soit obtenu).***

Laissez mijoter doucement en remuant de temps en temps.

Assaisonnez votre Zurek avec le sel, éventuellement un peu de poivre moulu et la marjolaine.

Dans une poêle faites revenir doucement les lardons et l'oignon émincé très finement sans ajout de graisse.

Puis vous ajoutez les lardons et l'oignon dans la soupe et cuire 5 minutes de plus. Remettez vos rondelles de saucisses pour les réchauffer. Vérifiez votre assaisonnement.

La soupe aigre est prête à être servi, il suffit juste de rajouter votre crème.

Si vous utilisez de la crème épaisse mélangez-la avec une louche de votre Zurek avant de l'incorporer dans la soupe.

Déposez les quartiers d'œuf dans une assiette et versez le Zurek avec quelques rondelles de saucisses.

***Le Zurek peut aussi se manger en déposant au milieu de l'assiette de la purée de pommes de terre qu'on agrémente avec du raifort et on dépose des lardons grillés sur la purée.

* Vous pouvez aussi ajouter une autre viande « travers de porc, un petit morceau de «schiffala» (palette de porc fumé) ou du plat de côtes de bœuf »
* j'ai fait cuire les travers de porc pendant la préparation du bouillon maison pour que la viande soit bien tendre avant d'y incorporer les saucisses.