

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a thick, yellowish-orange soup. The soup is topped with a generous amount of diced vegetables, including bright orange carrots, pale green apples, and small pieces of green leafy herbs. The bowl sits on a rustic wooden surface. In the background, a whole orange and a small white bowl containing more green herbs are visible but out of focus.

**La recette
du jour**

Semaine du goût 2020

Potage pommes navets au curry

Zoom sur les soupes

Au moyen âge, la « soupe » désignait une tranche de pain arrosée de bouillon. Peu à peu, le terme « soupe » s'est étendu à toute préparation liquide à base de légumes, féculents, viande ou poisson. Il existe différents types de soupes :

Crème =

potage additionné de béchamel et de crème

Potage =

soupe de légumes mixés

Bouillon =

jus de viande ou de légumes bouillis

Bisque =

soupe réalisée à partir d'un coulis de crustacé (souvent homard ou langouste)

Velouté =

potage lisse et onctueux lié avec de l'œuf et de la crème



Certaines soupes sont typiques d'un pays ou d'une région :

- **Le minestrone** est une spécialité italienne composée de légumes mijotés, de pâtes et de parmesan râpé.
- **Le bortsch** est un potage russe réalisé à base de betterave, chou et de viande.
- **L'aïgo boulido** est une soupe à l'ail consommée dans le sud de la France.
- **La garbure** est une soupe épaisse typique du Sud-Ouest de la France, et composée de légumes cuits dans du confit d'oie.
- **Le mijet** est une soupe au vin sucré consommée dans le Poitou.
- **La chaudière saintongeaise** est une soupe de poissons (raies, soles, seiches...) typique du littoral vendéen et saintongeais.



Minestrone



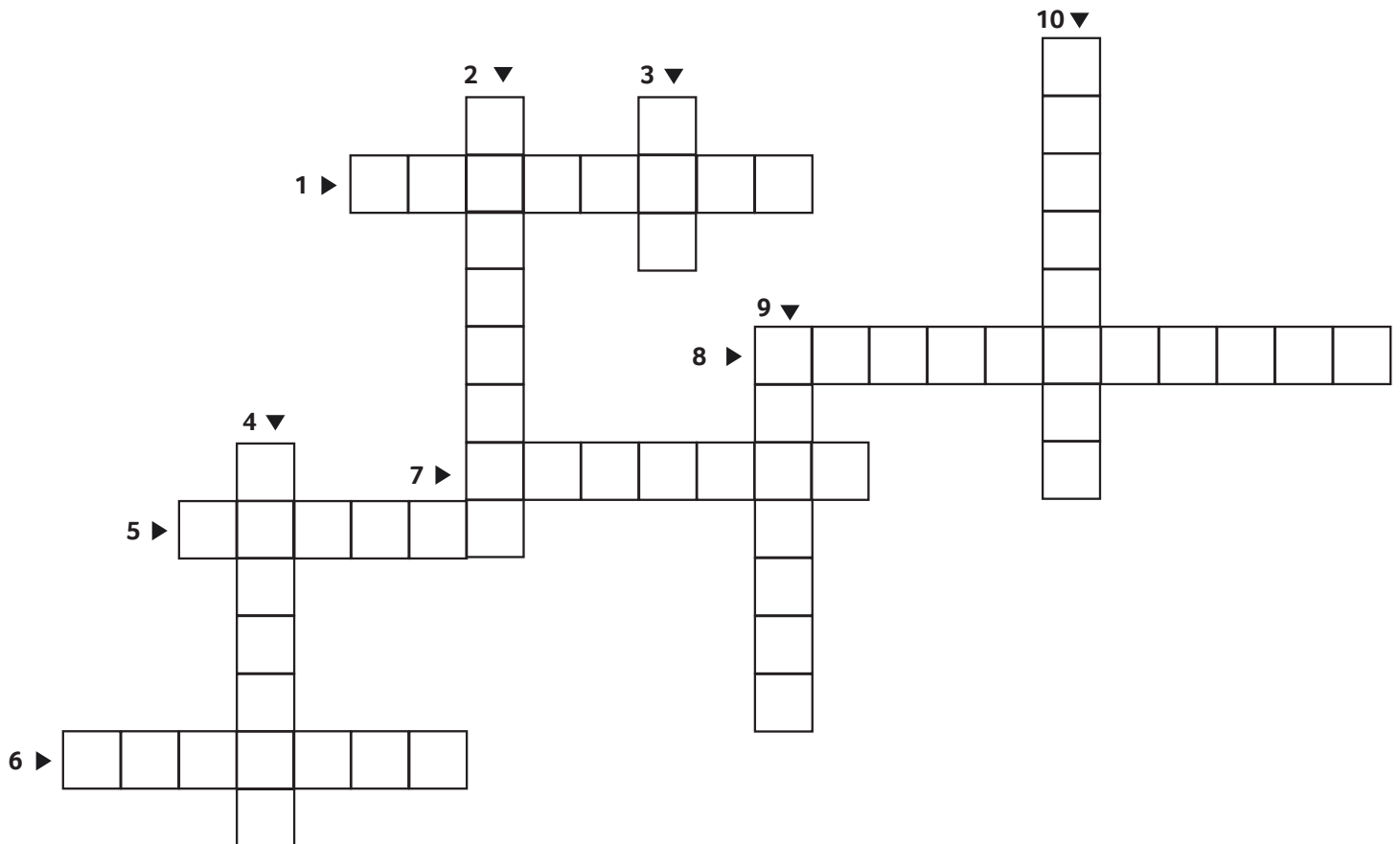
Bortsch



Garbure



A vous de jouer !



- 1) Morceaux de pains grillés souvent ajoutés dans les soupes
- 2) Récipient dans lequel on sert la soupe
- 3) Récipient dans lequel on boit la soupe
- 4) Légume d'automne symbolique de la fête d'halloween
- 5) Ustensile avec lequel on sert la soupe
- 6) Légume orangé qui est l'élément principale du potage crécy
- 7) Sauce qui accompagne la soupe de poisson
- 8) Pâtes à potage qui ont la forme d'un filament
- 9) Potage additionné d'œuf et de crème
- 10) Soupe froide à base de tomates, plus ou moins agrémenté de concombres et poivrons

Réponses : 1) croustons, 2) soupière, 3) bol, 4) potiron, 5) louche, 6) carotte, 7) rouille, 8) vermicelles, 9) velouté, 10) gaspacho