



## SOPA COADA

### (Soupe Chaude)

*(Ecrit par une élève du Collège G. CARDUCCI D'ESTE (Italie))*

La cuisine vénitienne de Treviso propose quelques spécialités historiques qu'il faut goûter avant de mourir. Parmi celles-ci, une des plus typiques, par-dessus toutes les historiques, c'est la célèbre « sopa coada ».

#### **INGREDIENTS: (pour 4 personnes)**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 jeunes pigeons</li><li>- 1 oignon</li><li>- 1 carotte</li><li>- 1 branche de céleri</li><li>- Du romarin</li><li>- Sel et poivre</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Du beurre</li><li>- Du bouillon de viande</li><li>- Du pain rassis selon besoin</li><li>- Du parmesan râpé</li><li>- Du vin blanc</li></ul> |
|--|---|

#### **PREPARATION:**

- Faire brunir les pigeons sur un frit de carotte, céleri et oignon avec beaucoup de beurre en les coupant au milieu dans le sens de la longueur,
- Quand l'oignon est à peine jaune ajouter un peu de vin blanc et quand celui-ci est évaporé, saler, poivrer et couvrir les pigeons avec un peu de bouillon,
- Porter-les à cuisson couverts avec un couvercle, à feu très modéré,
- La cuisson réalisée, désosser les pigeons sans trop les briser,
- Remettre les restes de la carcasse dans le jus de cuisson et les recouvrir de bouillon, en les laissant mijoter,
- Arranger sur le fond d'un récipient en terre une couche de tranches de pain, étaler sur un côté de la chair de pigeon, parsemer abondamment de parmesan et peu de romarin précédemment haché,
- Procéder ainsi en alternant tranches de pain, bouillon, chair de pigeon, parmesan et romarin, au moins sur trois couches,
- Couvrir le tout avec du bouillon, puis mettre au four à "couvrir" lentement pour au moins quatre heures, jusqu'à ce que le bouillon soit presque complètement évaporé.

**Nota :** Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.