



300 g de petit épeautre
1/2 oignon blanc
1 gousse d'ail
1 tomate
1 fine tranche de lard fumé
1 litre de bouillon de volaille
150 g de caillé de brebis
40 g de pecorino ou de parmesan
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

- La veille, mettez le petit épeautre à tremper dans une jatte.
- Le lendemain, épluchez et émincez l'oignon. Épluchez et dégermez la gousse d'ail. Lavez la tomate et coupez-la en 4. Taillez la tranche de lard en petits lardons.
- Dans une cocotte, chauffez l'huile d'olive, mettez les lardons et faites-les dorer. Ajoutez l'oignon et la gousse d'ail, couvrez et cuisez doucement pendant 5 mn. Mettez alors les quartiers de tomate et les feuilles de sauge. Laissez cuire pendant 2 à 3 mn, toujours doucement. Ajoutez le safran et mélangez bien.
- Rincez et égouttez l'épeautre et versez-le dans la cocotte. Remuez et versez le bouillon de volaille. Faites bouillir, salez légèrement, baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 1h00.
- Mettez le caillé de brebis à égoutter dans une passoire fine tapissée d'un linge propre.
- Quand l'épeautre est cuit, prélevez-en 4 cuillérées à soupe et gardez-les au chaud. Mixez le reste jusqu'à ce que la soupe soit bien homogène. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu de bouillon. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au chaud.
- Avec un couteau économe, taillez le pecorino en copeaux.
- Versez la soupe de petit épeautre dans une soupière, ou dans des bols individuels. Moulez de belles cuillérées à soupe de caillé de brebis et déposez-les dans chaque bol. Parsemez de grains d'épeautre réservés, de copeaux de pecorino et servez sans attendre.

💡 Le caillé de brebis est du fromage blanc frais au lait de brebis. Pour enlever complètement son petit lait, achetez des sachets de compresses individuelles en pharmacie, tapissez le fond d'une passoire et laissez le fromage s'égoutter pendant plusieurs heures au réfrigérateur.

Si vous n'avez pas le temps, un égouttage sommaire fera l'affaire ! ;-)

