

« La Jota c'est ça »

19

Recette d'une soupe inspirée de la Jota Triestina ;
de la région italienne de Trieste
à base de chou et de haricots blancs .

On rajoute du lard fumé , de l'ail
.La soupe cuit 2h mais elle est meilleure
le lendemain réchauffée .

Ingrédients : pour 6 personnes

- 100 grs de lardons
- 300 grs de chou
- 300 grs de haricots secs
- 1 feuille de laurier
- huile d'olive
- 3 gousses d'ail

Préparation:

-La veille , faire tremper les haricots une nuit
-Dans une marmite , faire revenir les lardons,
ajouter le chou ,(préalablement blanchi : il sera plus facile
à digérer)

les haricots , le laurier , l'ail .Couvrir largement d'eau .

-Laisser bouillir environ 2 heures

Conseil : laissez le tout reposer au moins 24h .Servez chaud
Pour les Normands on peut rajouter un peu de crème fraîche
avant de déguster .Bon appétit

Les Joyeux Montois