

Soupe campagnarde au lard

Un plat complet, cette soupe, chaude et réconfortante. Idéale pour les jours de grand froid. Elle cuit longtemps et peut se réchauffer, elle peut donc être préparée à l'avance et variée selon les légumes que l'on met dedans, cette soupe suit les saisons.

Type	soupe - potage - légumes - lard - Recettes campagnardes
Difficulté	Facile
Durée	Préparation : 30 minutes - Cuisson : 1 h 30 à 2 heures

Ingrédients

pour 6 personnes :

- ◆ 3 belles carottes
- ◆ 3 navets
- ◆ 3 poireaux
- ◆ ½ boule de céleri
- ◆ 1 petit chou blanc
- ◆ 3 oignons
- ◆ 750 g de pommes de terre
- ◆ 800 g de poitrine fumée
- ◆ 1 talon de jambon cru
- ◆ 6 petites saucisses à cuire
- ◆ 200 g de beurre
- ◆ 2, 5 l d'eau
- ◆ Sel fin
- ◆ Poivre du moulin
- ◆ 1 feuille de laurier
- ◆ 1 branche de thym
- ◆ Persil plat

Facultatif :

- ◆ 6 tranches de pain grillé
- ◆ Gruyère râpé

Préparation

Préparation des ingrédients :

- ◆ Epluchez et taillez les légumes et julienne assez grossière.
- ◆ Epluchez, lavez et émincez les pommes de terre.

Préparation :

- ◆ Dans une grande casserole, faites suer les légumes émincés.
- ◆ Quand ils ont rendu leur eau ajoutez les pommes de terre, le talon de jambon, la poitrine fumée et les saucisses, la branche de thym et la feuille de laurier.
- ◆ Mouillez avec l'eau, portez à ébullition, puis laissez cuire à petits bouillons 1h30 à 2 h.
- ◆ Au moment de servir, découpez la viande, posez des morceaux dans chaque assiette, ouvrez de légumes et versez le bouillon par-dessus.
- ◆ Saupoudrez de persil ciselé et ajoutez une tranche de pain recouverte de gruyère râpé pour ceux qui ont grand appétit.