

# 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.