



## Soupe Paysanne



### Pour 8 personnes:

1/4 de chou vert

100 g de lardons fumés

ou 1 beau morceau de lard

2 L de bouillon de volaille

2 carottes

1 navet

3 petites pommes de terre

1 poireau

6 petits oignons

60 g de haricots lingots blancs (facultatif)

100 g de haricots verts frais

ou 50 g de petits pois surgelés

sel & poivre

Qui dit soupe paysanne dit chou et lard, mais aussi le taillage des légumes en paysanne! voyons voir.

Tremper les haricots blancs pendant 12 h. Eplucher, laver tous les légumes.

Couper le 1/4 de chou en tranches, l'émincer finement et le blanchir (départ eau froide, porter à ébullition) quelques minutes puis le rafraîchir. Faire de même avec les haricots blancs et les mettre en cuisson 45 minutes en les gardant bien fermes, les haricots ne sont pas indispensables et peuvent être remplacés par des fèves. Couper les haricots verts en petits bâtonnets, les cuire à l'anglaise, rafraîchir, égoutter, réserver.

Tailler en paysanne les carottes comme ci-dessus, les navets et les pommes de terre (réserver les pommes de terre, dans un récipient d'eau froide). Emincer le poireau, couper les petits oignons en quartiers... Tout est prêt, passons à la cuisson ...

Dans un faitout suffisamment grand suer au beurre, les lardons, les oignons, le poireau et le chou. Etuver à couvert pendant quelques minutes. Ajouter les carottes, les navets et mouiller avec le bouillon de volaille (ça tombe bien, j'ai une poule en cuisson). Ajouter les haricots blancs, saler et cuire à couvert 30 minutes. Ajouter les pommes de terre taillées en paysanne et cuire à nouveau pendant 10 minutes, puis terminer par les haricots verts. Vérifier l'assaisonnement, servir.