

La Véritable Soupe aux choux des familles

Pour 8 personnes

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 h

Facile (mais long)

Ingrédients

- 300 g de lard fumés (ou lardons)
- 2 carottes émincées
- 2 oignons entiers piqués d'un clou de girofle
- 2 blanc de poireau émincé
- 2 navets pelés
- 1 bouquet garni
- 1 chou blanc entier
- sel gris

Préparation

- Faites cuire les lardons dans une grande casserole (ou mieux une marmite), durant 1 bonne heure.
- Ajoutez le reste des ingrédients (chou, carottes, navets, poireaux, céleri, oignons),
- Couvrez et portez à ébullition.
- Faites cuire à feu doux durant 4 heures (et oui !).
- Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre)
- Servez à part la soupe, et les aliments cuits.
-

(vous pouvez remplacer les lardons par du petit salé, ou une autre viande, comme le mouton)