

La soupe au chou, à l'Auvergnate

Ingrédients :

- Chou vert de Milan 1 pièce
- Oignon doux des Cévennes 2 pièces
- Carottes 2 pièces
- Ail 3 gousses
- Céleri branche 1 branche
- Pommes de terre Bintje 200 g
- Lard gras 100 g
- Talon de jambon cru 1 pièce
- Pied de cochon 1

Faire fondre le lard, suer les oignons et le céleri émincé, les carottes en rondelles, et les gousses d'ail.

Rajouter les feuilles de chou émincées, préalablement blanchies et rafraîchies (pour supprimer l'accrêté).

Mouiller d'un bouillon de cochon, (ou à l'eau), porter à ébullition.

Rajouter alors, les pommes de terre coupées grossièrement, et laisser mijoter à feu doux.

Rajouter un talon de jambon, et attendez mi-cuisson pour rectifier l'assaisonnement, car celui-ci va vous saler en partie votre soupe.

Vous le taillerez ensuite en petits morceaux, et le servirez avec.

Cette soupe nécessite un long temps de cuisson, elle n'en sera que meilleure !

Et si vous avez une cheminée, avec une marmite, n'hésitez pas, cuisez là dedans !

Et rajoutez à la fin, juste avant de servir des petits morceaux de pain rassis

QUEL BONHEUR !!!!!!!!

En Auvergne, on rajoute même dans cette soupe, une fois dans l'assiette, un peu de vin rouge ...et c'est BON !!!