

SOUPE AUX GOURGANES (Andrée)



Ingrédients :

3 livres de gourganes
½ livre de lard entre larder (lavé 3 à 4 fois avant)
1 oignon ronde
1 tasse de Barley
Sel
Poivre
Eau au $\frac{3}{4}$ du plat

Préparation :

Faire bouillir le tout pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les gourganes soient tendre. Partir à high ensuite diminuer.

Note :

Ce fait geler au congélateur dans des plats ziploc.