

SOUPE CHOU ET LARDONS

Ingrédients : pour 6 portions

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 5 oz (145 g) (5 oz) de bacon coupé ou de pancetta douce coupée en lardons (1 tasse + 1 ½ c. à soupe)
- 1 poireau (blanc et vert tendre) en demi-rondelles
- 6 tasses/500 g de chou émincé finement
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 8 tasses (2 L) de bouillon de volaille*
- 2 tasses (160 g) de carottes en juliennes
- 3 c. à soupe de sauge fraîche émincée ou de romarin haché (*bonne pincée de romarin séché pour moi*)
- 1 boîte de (19 oz (540 ml) de haricots blancs égouttés
- Sel et poivre du moulin
- *Herbes salées au goût (mon ajout)*
- Garnitures, au choix : persil haché en garniture (*je n'avais plus*), filet d'huile d'olive (*non*)

Préparation :

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, chauffer l'huile et cuire le bacon (pancetta) 8 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer sur un papier absorbant. Conserver 2 cuillerées de gras dans la casserole. Réserver le bacon (pancetta).
2. Ajouter le poireau et le chou et cuire à feu moyen-doux, 15 min, en brassant à quelques reprises. Saler.
3. Verser le bouillon et amener à ébullition. Baisser le feu, incorporer la carotte et la sauge (romarin) et laisser mijoter 10 minutes.
4. Ajouter les haricots rincés et égouttés ainsi que le bacon. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement (+ *herbes salées*)
5. Garnir la soupe de persil haché, d'un tour de moulin < poivre et servir avec du bon pain croûté frais.

**Note : il est possible que vous ayez besoin de bouillon supplémentaire pour éclaircir la soupe*

Source : À la soupe, José di Stasio, Flammarion Québec, 2018

<https://www.joseedistasio.ca/recettes/soupes-potages/soupe-de-chou-et-lardons/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 20 avril 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/04/soupe-chou-et-lardons.html>