

Soupe au chou

Recette de Dany St-Pierre

Ingrédients

- 2 litres de bouillon de jambon bien gras
- 1 litre de chou en petits dés
- 2 gros oignons coupés en petits dés
- 4 grosses carottes coupées en minirondelles
- 1 tête d'ail hachée
- 250 grammes de jambon cuit
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle

Préparation

1. Retirer le gras du bouillon et mettre dans un faitout.
2. Chauffer à feu vif.
3. Suer les légumes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Bien assaisonner avec du sel et du poivre.
5. Mouiller avec le bouillon et les aromates.
6. Cuire 60 minutes à feu doux.

Suggestion : ajouter un oeuf poché pour une soupe-repas.