

## Soupe aux choux

Pour 6 personnes.

1 petit chou frisé, 250 g de mouton ou de bœuf, 200 g de lard salé, 2 carottes, 2 oignons, 3 poireaux, 1 clou de girofle, bouquet garni avec branche de c leri, gousse d'ail, 3 l d'eau.

Couper le chou en quartiers en supprimant le trognon le faire blanchir dix minutes. Dans le fond de la marmite, mettre les quartiers de chou assaisonnés de sel et de poivre, légumes, bouquet, etc., lard et viande par-dessus. Verser alors l'eau et procéder comme pour un pot-au-feu : trois heures de cuisson à petit feu. A volonté, ajouter un petit cervelas cru une heure avant de servir.  
Passer le bouillon non dégraissé dans la soupière sur du pain grillé.  
Servir à part chou, légumes, lard et cervelas coupés en tranches.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.