

## Soupe du laboureur

Son nom en dit plus qu'un long discours : campagnarde et substantielle, c'est une sorte de potée. Le porc ici peut être frais ou salé.

250 g de jarret de porc, 125 g de lard de poitrine, 1 l 1/2 d'eau, 100 g de carottes et autant de navets coupés en rondelles, 1 oignon d'environ 60 g et même poids de blancs de poireaux taillés en petits morceaux, 100 g de pois cassés, petites tranches de pain rassis taillées sur 1/2 cm à peine d'épaisseur, légèrement grillées et bien croustillantes.

Laver les pois secs. Les couvrir d'eau tiède et les laisser tremper jusqu'au moment de les mettre dans la soupe. Si le lard de poitrine est salé, le faire blanchir.

Dans une marmite, en terre de préférence, mettre le jarret de porc, frais ou dessalé, le lard et les légumes. Verser l'eau. Ne pas saler. Faire prendre ébullition. Ecumer, couvrir et mettre la marmite sur le côté du fourneau durant trois heures.

Au bout d'une heure de cuisson ajouter dans la marmite les pois bien égouttés.

Avant de servir, poser sur un plat jarret et lard. Découper les viandes et retirer les os. Les mettre dans la soupière. Goûter la soupe pour y ajouter le sel nécessaire. Le poivre y est presque indispensable, mais on peut laisser aux convives le soin d'en ajouter eux-mêmes. Verser la soupe dans la soupière, sur les morceaux de viande; servir à part le pain grillé.

Servir la soupe brûlante dans des assiettes chaudes.

On peut même, pour la maintenir telle, faire passer directement la soupière aux convives pour qu'ils se servent eux-mêmes.

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.