

Soupe Aveyronnaise : choux cabus et fromage

(mais ce n'est pas vraiment une soupe!)

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1kg de choux cabus
- 800g de pain de campagne tranché rassi
- 1l de bouillon de poule et de légumes
- 10cl de vin blanc sec (variante possible avec de la bière)
- 600g de fromage Laguiole ou Cantal
- 2 oignons
- graisse de canard (huile d'olive c'est bien aussi !;)
- 4 tranches fines de lard fumé (facultatif)
- poivre

Faire blanchir les feuilles de chou.

Faire revenir les oignons émincés dans la graisse de canard.

Dans une cocotte allant au four (ou un plat creux), déposer des tranches de pain, des feuilles de chou, les oignons, le poivre, une tranche de lard, du fromage râpé. Puis recommencer par le pain, le chou etc. et ainsi de suite jusqu'en haut du plat, comme des lasagnes. Veiller à terminer par les tranches de pain et le fromage.

Mouiller le tout avec le bouillon et le vin blanc.

Enfourner pendant 45 min à 180 °C, puis gratiner pendant quelques minutes sous le gril. Servir dans des assiettes creuses.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60