

Soupe de chou vert



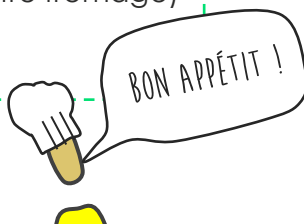
20' Temps de préparation

40' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 chou vert
- 300g de pomme de terre
- 1 navet (ou pourquoi pas un rutabaga ?!)
- 2 carottes
- 1 oignon
- 4 tranches de pain
- 4 fines tranches de lard fumé (facultatif)
- 200g de tomme de Savoie (ou autre fromage)
- 2 clous de girofle
- Sel/poivre



- 1** Éliminer les premières feuilles et le trognon du chou, le laver, puis le tailler en lanières (plus ou moins grosses selon vos goûts). Éplucher et laver les pommes de terre, les carottes et le navet, les couper en dés. Éplucher l'oignon et le piquer de clous de girofle.
- 2** Placer tous ces ingrédients dans une grande casserole ou un autocuiseur, couvrir d'eau (environ 1,5 L), saler, poivrer et faire cuire environ 40 min.
- 3** Pendant ce temps, découper le fromage en fines tranches ou en dés. Juste avant de servir, faire dorer le lard dans une poêle bien chaude, puis l'égoutter. Faire griller le pain.
- 4** Dans chaque assiette, disposer 1 tranche de lard, du fromage, 1 tranche de pain grillé et servir la soupe bien chaude.