
SOUPE AUX CHATAIGNES

Ingrédients :

4 grosses pommes de terre
7 cuillères à soupe rases de riz
(facultatif)
1 poignée de châtaignes

Matériel :

Marmite en fonte

Technique :

Bouillir les châtaignes dans leur peau incisée durant 10 minutes pour enlever le 2 pelures à la fois. Mettre 2 litres d'eau dans une marmite. Couper finement les pommes de terre, ajouter le riz, les châtaignes, le sel et cuire 1/4 d'heure. Poivrer et servir chaud.

Remarque :

Ce plat se mange surtout l'hiver.

SOUPE AUX CHOUX

Ingrédients :

(pour 5 à 6 personnes)
1 chou de Milan frisé
125 g. de lard fumé
6 pommes de terre
2 litres 1/2 d'eau
Sel, poivre (pincée)

Matériel :

Marmite en fonte

Technique :

Eplucher et laver le chou. Le couper finement et le mettre dans une marmite avec 2 litres 1/2 d'eau. Ajouter les pommes de terre épluchées. Mettre le sel, le poivre et le morceau de lard. Faire cuire (2 heures 1/2). Ecraser les pommes de terre et servir sur des tranches de pain rôti ou non.

SOUPE AU LAIT

Ingrédients :

(pour 5 à 6 personnes)
100 g. de beurre
1 litre de lait
250 g. de pâtes (alphabet)
Sel, poivre

Matériel :

Une casserole

Temps de préparation :

1/4 d'heure

Temps de cuisson :

1/2 heure (100 degrés)

Technique :

Dans une casserole, mettre un morceau de beurre. Quand il est fondu, ajouter le lait, une pincée de sel et de poivre. Ajouter les pâtes. Brasser doucement et laisser cuire 1/2 heure.

Remarque :

Ce plat se mange chaud et le jour même.