
SOUPE AU LARD

Ingrédients :

2 carottes
2 navets
1kg de pommes de terre
2 poireaux
1 livre de lard fumé maigre
Gros sel

Matériel :

Marmite en fonte

Technique :

Mettre l'eau dans la marmite (3 litres). Eplucher les légumes, les laver, les couper finement. Ajouter 250 g. de lard et cuire pendant 1 heure, saler si nécessaire et poivrer. Servir chaud.

SOUPE SAVOYARDE

Ingrédients :

200 g. de lard gras
1/2 céleri rave
2 poireaux
2 oignons
3 grosses pommes de terre
1/2 litre de lait
50 g. de saindoux
50 g. de fromage rapé
Des grosses tranches de pain de campagne (pour chaque personne)

Matériel :

Une grande marmite
Une passoire
Une cuillère en bois

Technique :

Eplucher les pommes de terre ainsi que les autres légumes, les laver. Les couper finement. Couper en dés le lard, le mettre dans une marmite en fonte avec le saindoux. Ajouter les légumes, les faire revenir. Mouiller avec 1 litre 1/2 d'eau, compléter par 1/2 litre de lait. Faire cuire 1 heure. Assaisonner, saupoudrer de fromage rapé et servir chaud.

CAROTTES A L'ETUVÉE

Ingrédients :

1 kg de carottes
1 oignon
1 cuillère à soupe de saindoux
1 tasse d'eau chaude
1 pincée de gros sel

Matériel :

Une tasse
Une marmite

Technique :

Laver les carottes, les couper en batonnets. Faire étuver de l'oignon émincé dans le saindoux. Faire revenir les carottes quelques minutes. Ajouter une