



Soupe traditionnelle de fèves au lard

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 2 poireaux
- 2 tiges de céleri
- 2 oignons
- 1 carotte
- 500 g de fèves (si vous les aimez sans la peau comme moi, préparez-les à l'avance)
- 2 clous de girofle
- Sel et poivre
- 1,5 litre de bouillon de bœuf
- 8 tranches de bacon cuit pour être croustillant puis émietté

Préparez les poireaux en coupant les racines juste au-dessus de la base. Coupez le haut vert foncé et dur du poireau, jetez-le ou gardez-le pour cuisiner un bouillon de légumes. Coupez le poireau en deux dans la longueur, et coupez-le en rondelles. Émincez le céleri, les oignons et la carotte. Dans une cocotte, mélangez tous les ingrédients à l'exception du bacon. Ajoutez le bouillon et suffisamment d'eau pour recouvrir la préparation en totalité.

Laissez mijoter à feu moyen environ 1 h, en vérifiant que le niveau de liquide ne baisse pas, ajoutez de l'eau si nécessaire. Une fois tous les légumes cuits, prélevez à l'aide d'une louche l'excès de bouillon et gardez-le. Retirez les clous de girofle. Écrasez les légumes au presse-purée jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de fèves entières. N'utilisez pas de mixeur, cela enlèverait toute l'authenticité rugueuse de ce plat.

Pour finir
Si vous souhaitez une soupe plus fine, ajoutez un peu de bouillon mis de côté jusqu'à obtenir la consistance voulue. Ajoutez le bacon cuit et émietté et servez.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS TOTAL : 1H10MN