

Soupe aux choux d'hiver

Cuisson : 45 minutes
Préparation : 15 minutes

Ingrédients pour 6 litres :

- 4 choux
- 1,5 kg de polenta
- 6 gros oignons blancs
- 6 litres de bouillon de boeuf
- 3 kg de poireaux
- 3 kg de carottes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Graisse de canard
- Sel, poivre
- Bouquet garni
- Sauge

Préparation :

- Epluchez les légumes. Coupez les poireaux en fine demi-lune, les carottes en fines rondelles, les oignons en lamelles fines et le chou débarrassé de nervures. Réservez.
- Au fond du chaudron, laissez fondre une cuillère à soupe de graisse de canard et les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez-y les oignons, les poireaux et les carottes pour les faire revenir, juste à coloration. Dès que le fond accroche, incorporez les 6 litres de bouillon de boeuf. Laissez mijoter 15 minutes.
- Pour réaliser le bouillon de boeuf, ajoutez les cubes de bouillon dans 6 litres d'eau à raison de 2 cubes de bouillon par litre.
- Ajoutez dès l'ébullition le bouquet garni et la sauge.
- Après les 15 minutes, ajoutez au bouillon le chou coupé. Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes en remuant de temps en temps. Ajustez en fonction du goût.
- 15 minutes avant de servir, ajoutez la polenta pour qu'elle puisse gonfler et cuire.
- Servez bien chaud.

BONNE CHANCE !