

Soupe Médiéval !

Il faudra vous procurer

- . **Une belle tranche de lard fumé de nos campagnes**
- . **1 bel oignon et 2 gousses d'ail (de votre jardin c'est meilleur !)**
- . **2 branches de céleri**
- . **2 navets**
- . **6 carottes**
- . **2 poireaux**
- . **Sel à votre goût**

Couper les carottes et les poireaux dans la longueur, éplucher ails et oignons. Dans une belle marmite faire monter à ébullition 2 litres d'eau. Saler l'eau, ajouter le lard, laisser un petit quart d'heure et rajouter les autres légumes, ails et oignons.

Baisser le feu, car le secret de cette soupe réside dans le fait de faire mijoter à feu très doux pendant 3 bonnes heures. Et c'est encore meilleur le lendemain, mais je suis sûr que gourmands comme vous êtes, il n'en restera plus, sauf si vous doublez les proportions !

Faut manger de la soupe pour devenir grand et fort !

