



## **SOUPE AUX CHOUX DE BRUXELLES**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

**2 carottes, 2 poireaux, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail**

**500 grs de choux de Bruxelles**

**200 grs de lard frais, cuit ou fumé selon les goûts**

**1 tablette de bouillon de volaille dégraissé**

**1 cuil. à soupe de graisse de canard**

**poivre**

Si l'on utilise du lard frais ou fumé, le détaillé en lardons et l'ébouillanter quelques minutes avant de le rafraîchir et de le réserver. Si l'on utilise du lard déjà cuit, simplement le détailler en lardons.

Faire chauffer la graisse de canard dans une cocotte. Peler les légumes, détailler l'oignon, les poireaux, les carottes en julienne, couper les choux de Bruxelles en deux. Faire revenir l'oignon et le lard dans la graisse chaude sans chercher la coloration, simplement les enrober. Ajouter les carottes et les poireaux, ainsi que la gousse d'ail, remuer. Puis ajouter les choux de Bruxelles, laisser chauffer en remuant quelques instants.

Mouiller avec 75 cl d'eau chaude et ajouter un cube de bouillon de volaille dégraissé.

Laisser cuire une vingtaine de minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec des croûtons de pain frits et un bol de gruyère râpé.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**