



Soupe paysanne à boire et à manger

Façon Tupiña (*)



Recette

Mettre les haricots à tremper 12 heures en changeant l'eau plusieurs fois. Peler tous les légumes et les laver à grande eau. Dans un grand faitout que vous aurez rincé préalablement mettre les viandes et les recouvrir d'eau. Portez à ébullition puis sortir la viande au bout de 5 minutes et mettre de côté. Videz votre faitout et rincez-le à nouveau. Au fond du faitout, mettre un peu de graisse de canard (moi j'ai mis de l'huile), l'échalote, l'ail, l'oignon et les viandes. Faites suer le tout, puis mouillez d'un verre d'eau. Laissez réduire 5 minutes puis recouvrir avec 5 litres d'eau.

Ingrédients :

1 os de jambon,
1 bon jarret,
1 queue de cochon
Haricots blancs
Potiron,
Poireaux,
Carottes,
Pommes de terre
Céleri en branche
Persil
Oignons
Echalote,
Bouquet garni
Sel et poivre

Ma version

Je n'ai pas mis de queue de cochon
et pas de pommes de terre.
Par contre j'ai mis un gros
panais(*).

(*) Panais : Le panais fait partie des légumes oubliés. C'est une racine d'hiver, de la même famille que la carotte. La même forme que la carotte plus charnu et de couleur crème. Pour le goût il est quand même différent de celui de la carotte.



Restaurant La Tupiña : <http://www.latupina.com/>

Vous pouvez me retrouver sur : <http://pascaleandco.canalblog.com/>