

## Recette Soupe au chou de savoie et lardons

bloc\_note

### Ingrédients pour 4 personnes :

fleche 1/2 chou de Savoie  
fleche 1 gros oignon  
fleche 1 grosse carotte  
fleche 1 pomme de terre moyenne  
fleche une noix de beurre  
fleche 1  
fleche 5 l de bouillon de légumes (préparé avec 2 cubes)  
fleche 100 g de lardons (lard salé)  
fleche sel  
fleche poivre

montre

### Préparation:

fleche 10 min

### Cuisson:

fleche 1 h

### Préparation:

Laver le 1/2 chou, l'égoutter, enlever le trognon. Couper le chou en quartiers, puis en lamelles. Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher, laver et couper la carotte en rondelles et la pomme de terre en petits cubes.

Faire fondre la noix de beurre dans une grande casserole et y mettre le chou, l'oignon et la carotte à suer pendant environ 10 minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter ensuite la pomme de terre, 50 g de lardons, sel, poivre et le bouillon de légumes. Couvrir la casserole et laisser mijoter à feu moyen-doux pendant trois bons quarts d'heure.

Pendant ce temps faire rissoler les 50 g restants de lardons dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Egoutter les lardons sur du papier absorbant.

Quand la soupe est cuite, la mixer et servir bien chaude agrémentée des lardons rissolés.