

Soupe paysanne



Préparation : 105 min

Ingrédients

- 2 carottes
- 1 rave
- 2 poireaux
- 1/2 chou
- 1 laitue
- un peu de beurre
- 1,5 l d'eau
- sel, poivre
- 2 pommes de terre coupées en carrelets

Préparation

Faire revenir les légumes finement émincés dans le beurre. Ajouter 1, 5 l d'eau chaude, du sel et du poivre. Faire cuire 1 h à petit feu. Ajouter les pommes de terre et faire cuire encore 45 min. Lorsqu'elles sont cuites, les écraser finement. A volonté, dresser sur des fines tranches de pain bis. Selon la saison, on peut ajouter au début une poignée de haricots verts ou de petits pois.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.