

SOUPE DE VERDURE

Ingrédients :

- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouillon de volaille
- 150 g. de poitrine fumée en dés
- 500-700gr. de mélange de verdure émincée finement :
feuilles d'épinards, pousses de bourrache, côtes de blette,
salade frisée.

Recette :

Faire revenir l'oignon et l'ail émincés finement dans l'huile d'olive avec les lardons pendant 5-10 mn.

Ajouter la verdure.

Recouvrir d'eau et ajouter le bouillon de volaille.

Laisser mijoter 20-30 mn, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Ajouter une poignée d'haricots blancs déjà cuits à la fin de la cuisson afin de les réchauffer. Il faut bien remuer souvent car les haricots peuvent aller au fond de la marmite et s'y coller.