

Cantal en soupe aux choux à l'auvergnate



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

240 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 120 g de vieux

1 l 1/2 eau

150 g haricots secs

1 gousse d'ail

2 l 1/2 eau

500 g lard salé

4 saucisses

8 tranches de pain de campagne

1 chou

2 poireaux

1 rave

1 oignon

1 bouquet garni

sel, poivre concassé

Préparation

Trempez les haricots 1 ou 2 heures. Changez l'eau. Salez. Portez-les à ébullition, jusqu'à cuisson complète. Comptez 1 heure au moins. Laissez en attente dans leur cuisson. Dessalez le lard à froid durant 2 ou 3 heures. Dans un pot-au-feu, rassemblez le chou, les poireaux, le rave, le lard, les saucisses, l'oignon, le bouquet garni, le poivre, le sel. Portez à grand feu en ébullition. Réduisez la chauffe. Laissez mijoter doucement 3 heures. Dans une soupière à couvercle de Cantal râpé alternées avec le chou. Réchauffez les haricots. Egouttez-les à demi. Réduisez-les en purée dans la soupière. Ajoutez le bouillon de la potée. Piquez à la fourchette pour que tout soit bien imbibé. Couvrez la soupière. Laissez mijoter 1 heure à four doux. Avant de servir, brassez le tout à la louche.