

Soupe de haricots au Parmesan AOC



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

135 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan AOC](#) râpé

3 l eau

250 g haricots frais
(blancs)

500 g bettes

300 g viande de porc

200 g jambon cru

100 g gras de jambon

250 g raves

250 g carottes

150 g céleri blanc en
branche

1 oignon piqué
d'un clou

1 rameau de
romarin

2 gousses d'ail
écrasées

4 tranches de pain
frites à l'huile

sel, poivre

Préparation

Trempez les haricots durant 2 heures. Détaillez tous les légumes en julienne. Emplissez d'eau une marmite en terre cuite ou un « toupin » de fonte émaillée. Portez à ébullition. Jetez-y les haricots, les viandes et le jambon. Ecumez avec soin. Ajoutez le gras de jambon, les légumes, l'oignon découpés ou hachés et les aromates. Terminez la cuisson durant encore au moins 2 heures. Assaisonnez : sel, poivre. En fin de cuisson, ôtez oignon et romarin, découpez la viande en dés et remettez dans la marmite. Disposez les croûtons de pain dans les assiettes. Versez le potage dessus. Poudrez de fromage râpé.