

Soupe aux fèves

Cuisson: deux heures.

Pour 6 personnes.

1 kg de fèves, 3 petits oignons blancs, 3 côtes de bettes, 2 carottes, 1 petit cœur de céleri, 1 belle gousse d'ail, 1 brin de sarriette, une cuillerée de graisse d'oie, une cuillerée de farine, 2 l d'eau, sel et poivre.

Ecosser les fèves, enlever du bout de l'ongle la deuxième peau verte, et les jeter à l'eau bouillante avec une des deux carottes, les bettes et le céleri coupés en petits morceaux, deux des oignons, la sarriette, le sel et le poivre, et laisser cuire à petit feu.

Une demi-heure avant de servir, faire revenir dans la graisse d'oie la carotte et l'oignon restants coupés en rondelles, la gousse d'ail écrasée. Quand, ils ont pris couleur, saupoudrer de la farine puis mouiller avec un peu du bouillon de la cuisson des fèves. Verser dans la soupe et, le moment venu, tremper sur de larges et minces tranches de pain rassis.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.