

SOUPE A LA JAMBETTE ET SON RASSACACHE (Recette CH'TI)



Ingrédients

1 jambette de porc
6 carottes
4 navets
1 botte de poireaux (blanc et vert)
400 g de haricots (pour moi, écossés et congelés en été)
1 oignons, piqué de 4 clous de girofle
1 tête d'ail
1 bouquet garni (persil/thym/laurier)
sel/poivre

Préparation

Pour 4 personnes
Temps de préparation 30 minutes
Temps de cuisson 3 heures

VOICI MA RECETTE

Epluchez et lavez tous les légumes, coupez-les en gros morceaux.

Rincez la jambette sous l'eau courante, mettez la jambette dans une marmite, couvrir d'eau, portez à ébullition.

Ecumez plusieurs fois.

Ajoutez l'oignon, la tête d'ail et le bouquet garni.

Laissez cuire à petits bouillons environ 45 minutes.

Pendant ce temps, mettez les haricots dans une casserole, avec un grand volume d'eau, une pincée de bicarbonate, amenez à ébullition quelques minutes, égouttez et réservez.

Après 45 minutes de cuisson, ajoutez les haricots, faites cuire à nouveau environ 1 heure.

Ajoutez les carottes, navets, poireaux et continuez encore la cuisson pendant 1 heure.

Vous pouvez ajouter des pommes de terre coupées en morceaux environ 20 minutes avant la fin de la cuisson.

Pour ma part, je préfère plus de légumes à la pommes de terre, c'est au goût de chacun.

En entrée servir le bouillon avec les légumes.

POUR LE RASSACACHE :

Dans une casserole faire revenir au beurre, un oignon émincé sans coloration.

Prélevez une grande partie de légumes à l'aide de l'écumoire, ajoutez dans la casserole, mélangez, rectifiez l'assaisonnement.

Servir avec la jambette.

Commentaires

La soupe au lard ou jambette vient de la région du Nord/ Pas de Calais.

Différentes recettes sont possibles, suivant chaque famille.

Pour cette recette, vous pouvez aussi acheter le lingot du Nord, haricot blanc sec, il se caractérise par une texture fondante, non farineuse et une peau fine, ce qui rend le trempage inutile.



Les haricots sont conditionnés dans des filet de 250 ou 500 grammes.
Suivez les indications du fournisseur pour la cuisson
Un vrai régal d'hiver, avec ce plat on fait l'entrée et le plat de consistance.

Jambette de porc



Ajouter un commentaire



←	1	...	19	20	21	22	23	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	---

Mentions légales