

Soupe au chou à la poitrine de porc



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 2 h

C'est une soupe qui peut être un plat complet, avec la poitrine de porc. On peut y mettre de la palette ou du jarret demi-sel, même des saucisses, il faudra à ce moment-là ajuster le temps de cuisson.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 250 g de poitrine de porc
- 1/2 de chou - vert bien pommé
- 3 pommes de terre - de belle taille
- 2 carottes
- 1 poireau
- 2 cubes de bouillon de légumes - (si vous voulez une saveur plus corsée)
- 1 feuille de laurier
- un peu de thym
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites bouillir de l'eau. Retirez le cœur du chou, puis coupez-le en quartiers. Plongez-le dans l'eau, laissez-le bouillir 2 minutes et égouttez-le.
- 2 Faites suer l'oignon émincé, les carottes coupées en rondelles et le blanc du poireau coupé en petits tronçons pendant 2 ou 3 minutes dans un peu d'huile.
- 3 Ajoutez le chou égoutté, le morceau de poitrine, le laurier, du thym, du sel, du poivre et les cubes puis recouvrez d'eau. Vous pourrez en ajouter en cours de cuisson.
- 4 Faites cuire une bonne heure à petit feu, au bout de ce temps, ajoutez les pommes de terre coupées en gros cubes et laissez de nouveau cuire une bonne heure.
- 5 Coupez la poitrine en morceaux et servez bien chaud !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

