

Soupe aux gourganes

Ingrédients

¾ lb (350 g) de lard salé
1 ½ lb (680 g) de bœuf dans le jarret
½ tasse (125 ml) d'orge
1 gros oignon
Sel et poivre au goût
2 tasses (500 ml) de gourganes écosées
½ tasse (125 ml) de fèves jaunes
12 petites carottes
2 branches de céleri avec les feuilles
1 tasse (250 ml) de ketchup



Préparation

Déposer les quatre premiers ingrédients dans une casserole, ajouter trois litres d'eau et amener à ébullition.

Ajouter les gourganes et mijoter de 2 à 3 heures.

Ajouter tous les autres légumes environ 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Saler et poivrer au goût.

Recette de Alain Tremblay