

## **Soupe paysanne aux légumes oubliés**

Préparation et cuisson : 2 h 30 mn

Ingrédients : 500 g de courge - 500 g de pois cassés – 500 g de panais – 500 g de rutabaga – 500 g de topinambour – 100 g de vitelotte – 2 poireaux – 1 morceau de céleri tubéreux – un peu de persil racine – 1 oignon – 1 crosse de jambon cru ou un morceau de lard

Mettre la crosse de jambon ( ou le lard ) et les pois cassés dans 3 litres d'eau et amener à ébullition. Ecumer 2 ou 3 fois . Maintenir l'ébullition pendant 30 mn.

Pendant ce temps, nettoyer et éplucher les légumes. Les détailler en morceau et les ajouter aux pois cassés. Rectifier l'assaisonnement.

Ramener à ébullition et poursuivre la cuisson frémissante pendant 1 h 30.

Retirer le jambon, puis mixer la soupe.

On peut détailler le jambon en petits dés puis rajouter à la soupe.

Servir bien chaud avec des croûtons de pain et du Comté râpé.