

Soupe paysanne du Haut Jura

Préparation et cuisson : 2 h 30 mn

Ingrédients : 300 g de carottes – 3 gros poireaux – 1 morceau de céleri – 2 oignons – 500 g de pois cassé – persil – thym – laurier – 1 gousse d’ail – 1 crosse de jambon cru ou de la queue de bœuf

Mettre à tremper les pois cassés 12 h à l’eau tiède.

Mettre la crosse de jambon et les pois cassés dans 3 litres d’eau et amener à ébullition. Ecumer 2 ou 3 fois puis mettre le bouquet garni. Maintenir l’ébullition pendant 30 mn.

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

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

Retirer le jambon et le bouquet garni, puis mixer la soupe.

Détailler le jambon en petits dés puis rajouter à la soupe.

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