



Bouneschlupp

2 personnes



45 min



500 g de haricots verts, 1 oignon, 1 poireau, 1 carotte, 5 grosses pommes de terre, 1 feuille de laurier, farine, de la sarriette, 100 g de beurre, sel, poivre, 2 litres de bouillon, 250 g de lard, 2 saucisses de porc

Recette

1

Coupez les haricots en tronçons de 1,5-2 cm environ et tous les autres légumes, en dés.

2

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans le beurre, puis la farine. Et puis ajoutez la carotte et le poireau et remuez bien.

3

Ajoutez le bouillon, les herbes, le lard, le sel, et le poivre.

4

Au bout de 10 minutes, plongez-y les pommes de terre et les haricots verts et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

5

Pour finir, vous pouvez ajouter de la crème, ou aussi faire un roux avec 100g de beurre et 50g de farine ; Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez bien pour obtenir une préparation lisse. Ajoutez alors du bouillon et continuez à remuer. Cette variante se pratique à l'Est du Luxembourg et donne à la soupe un goût plus consistant encore.

6

Faites cuire les saucisses à l'eau et les servir à part. Le lard peut également être servi séparément. Mais vous pouvez aussi le couper en cubes et l'ajouter directement à la soupe.

Avec le support de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'intégration
et à la Grande Région

Département de l'intégration

