



Soupe de ferme

Pour 4 à 6 personnes

4 cuisses de poulet
8 pdt grenailles
100 g de beurre
2 blancs de poireaux
4 carottes mauves
1 botte de navets
1 bocal de haricots rouges
3 oignons
1 bouquet garni
1/2 botte de persil frisé
Sel et poivre du moulin

1/ Dans une marmite, faites bouillir 3 litres d'eau avec les cuisses de poulet et le bouquet garni. Ecumez la surface du liquide pour éliminer les impuretés. Salez et poivrez.

2/ Pendant ce temps, hachez le persil, taillez les blancs de poireaux et les carottes en tronçons. Epluchez les navets. Coupez les oignons en quatre et lavez les pdt non épluchées à grande eau.

3/ Lorsque le poulet a cuit pendant 15 min, ajoutez les légumes et les pdt. Laissez mijoter pendant 25 min.

4/ Après 25 min, enlevez le poulet et laissez refroidir.

5/ Taillez le pain en dés et faites-les cuire dans le beurre clarifié.

6/ Lorsque le poulet est froid, effilochez la chair et réservez. Enlevez également le bouquet garni.

7/ Au moment de servir, chauffez la soupe, ajoutez les haricots rouges, les morceaux de poulet et le persil haché. Rectifiez l'assaisonnement et servez dans des assiettes profondes avec des croûtons de pain..

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_soupe-de-ferme?id=8588419&emissionId=5931