



Soupe au lard et Rassacach'



Pour cette potion magique il faut :

1 ou 2 Metkas (saucisse fumée) soit encore on peut ajouter ou remplacer par un morceau de palette fumée



Une jambette (appellation Ch'ti , en français c'est un jarret de porc)

et / ou un morceau de croisure de lard frais

- 6 à 8 Carottes
- 4 Navets
- 4 Pommes de terre des binjes de préférence.
- Céleri en branche ou en boule
- 3 Poireaux (le blanc et le vert)
- 1 Chou (blanc ou frisé au choix)
- 500 gr de Lingots blancs trempés toute une nuit
Les meilleurs sont ceux de Montbernanchon(62)
- 1 oignon piqué d'un ou 2 clous de girofle
- Une marmite d'eau



C'est une préparation
pour 4 personnes
ou
2 gourmands

Manger ce plat est meilleur lorsque la soupe a été préparée la veille.
Il n'y a pas de sel dans cette soupe , les viandes fumées suffisent pour cela . Tout est variable en quantité

Mettre la viande dans la marmite, porter à ébullition

Enlever l'écume

Quand il n'y a plus d'écume, ajouter la metka ou le lard fumé, les carottes, les navets, les haricots blanc (les omettre serait dommage car ces lingots avec la pomme de terre contribuent au velouté et fondant de la soupe) ,les poireaux, le céleri et le chou pendant 1h1/2. Les pommes de terre s'ajoutent la dernière 1/2heure de cuisson.

Diverses façons de se régaler :

- On mange de la soupe et les légumes ensemble.

-On mange la soupe séparée des légumes et de la viande.
pendant ce temps la jambette (jarret) enduite de beurre et piquée d'ail précuit se dore 1/4 d'heure au gril , la soupe bue , on attaque les légumes et la viande .

La maison embaume on peut alors se damner un peu plus et déguster.

Le lendemain : le Rassacach'

-Faire blondir 1 ou 2 oignons dans une poêle , lorsque c' est prêt , retirer (rassaquer) les légumes et les déposer sur l'oignon fondu , ajouter un filet de vinaigre et laisser réduire à son goût .
Servir et ajouter la viande froide .

Régalez-vous avec moutarde sel et poivre au choix.

Pour la boisson c'est selon , un verre de gibolin (autre appellation du vin rouge) ou une cervoise fraiche (bière) .

Les Randonneurs Hersinois vous souhaitent un bon appétit.