



Recette de la semaine avec **LA GOURGANE**

Soupe de gourgane

454 g	(1 livre) de gourganes fraîches
1 litre	(4 tasses) d'eau bouillante
5 ml	(1 c. à thé) de gros sel
2 ml	(1/2 c. à thé) de sucre
2 ml	(1/2 c. à thé) de sarriette
2	oignons moyens finement hachés
225 g	(1/2 livre) de gras de lard salé coupé en dés
15 ml	(1 c. à soupe) de vinaigre de cidre ou de jus de citron
	Sel et poivre au goût



Écosser les gourganes fraîches et retirer la mince pelure sur chaque fève. Cuire les gourganes dans l'eau salée pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que vos légumes soient tendres. Ajouter le sucre et la sarriette. Couvrir et laisser mijoter. Dans une autre casserole, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retirer et éponger pour enlever l'excès de gras. Faire revenir les oignons dans un peu de gras de lard puis les ajouter à la soupe ainsi que les morceaux de lard salé. Laisser mijoter 10 à 15 minutes et parfumer de vinaigre de cidre ou de jus de citron. Assaisonner.

Donne 5-6 portions.