



Recette de la semaine avec **LA GOURGANE**

Soupe aux gourganes du Saguenay–Lac-St-Jean

10	tasses d'eau
900 g	(2 livres) de gourganes fraîches
225 g	(1/2 livre) de lard salé gras coupé en morceaux
1/2	oignon moyen émincé
60 ml	(1/4 tasse) d'orge
2 ml	(1/2 c. à thé) de gros sel
2 ml	(1/2 c. à thé) d'herbes salées
1 ml	(1/4 c. à thé) de sarriette



Écosser les gourganes et les placer dans une marmite avec tous les autres ingrédients. Porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les gourganes soient tendres.

Donne environ 10 portions.