







RECETTE

Iouchka campagnarde (soupe chou et tomate)

INGRÉDIENTS

	Pomme de terre :	4
	Oignons :	3
	Ail :	1 gousse
	Carottes :	1
	Chou :	1/4
	Tomates :	2
	Lardons fumés :	100 g
	Crème fraîche :	4 cuillères à soupe
	Sel, poivre	

PRÉPARATION

-  Couper les pommes de terre en quartier et hacher grossièrement le chou,
-  Les mettre dans 1 L d'eau et faire cuire pendant 30 min.,
-  Couper les oignons et la carottes et les faire dorer avec les lardons et l'ail,
-  Couper les tomates en quartier,
-  Ajouter tout dans la soupe, saler, poivrer et faire cuire encre 1/4 d'heure,
-  Servir avec de la crème fraîche.