

RECETTE CUISINE des GONES

SOUPE DE PAIN CUIT DES GONES (DES CANUTS)

6 personnes

Ingrédients :

- 2 oignons
- saindoux (remplacé par le beurre ou l'huile).
- 1/2 litre de lait
- 1 paquet couenne cru
- (ou une tranche de couenne)
- 1 poignée de gruyère râpé
- porto
- noix muscade
- pain de campagne
- sel et poivre du moulin

Recette:

- Faire revenir les 2 oignons avec un peu de saindoux, puis mouiller avec 1/2 litre de lait et un 1 litre de bouillon, saler et poivrer, ajouter la couenne.
- Mettre dans ce liquide quelques belles tranches de pain de campagne, râpées un peu de muscade et laisser mitonner sur le coin du feu 2 heures.
- Servir dans une soupière, mais un peu avant, ajouter 1 verre de crème (facultatif), une bonne poignée de gruyère râpé pour faire les fils, vérifier l'assaisonnement et conforter le tout par une lchette de porto.
- Mettre le moulin à poivre à la disposition des convives.
- Note : cette honorable préparation ne doit pas être confondue avec la gratinée lyonnaise d'une conception différente.

Recette : de MM. Guérin et de André Callaert

Bon Appétit