

# Soupe de gourganes

## Ingrédients

454 g (1 livre) de gourganes fraîches  
1 litre (4 tasses) d'eau bouillante  
5ml (1 c.à thé) de gros sel  
2ml (1/2 c.à thé) de sucre  
2ml (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

## Préparation

1. Écosser les gourganes fraîches et retirer la mince pelure sur chaque fève.
2. Cuire les gourganes dans l'eau salée pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que vos légumes soient tendres.
3. Ajouter le sucre et la sarriette. Couvrir et laisser mijoter.
4. 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.
5. Faire revenir les oignons dans un peu de gras de lard puis les ajouter à la soupe ainsi que les morceaux de lard salé.
6. Laisser mijoter 10 à 15 minutes et parfumer de vinaigre de cidre ou de jus de citron.
7. Assaisonner.

Donne 5-6 portions.