



# La soupe de chou vert gratinée

By Odette

## Ingrédients :

- 1 chou vert
- 1 morceau de porc confit
- 3 ou 4 pommes de terre
- 10 tranches fines de pain rassis
- Gruyère râpé
- Sel

## Préparation :

Détailler et laver le chou. Le mettre à cuire pendant 1h dans une casserole d'eau salée.

Ajouter les pommes de terre épluchées et le porc confit.

Laisser cuire 2h à feu doux.

Préparer un plat à gratin avec les tranches fines de pain rassis et y verser le chou, les pommes de terre et le porc.

Ajouter le fromage râpé.

Rajouter si besoin le jus de cuisson sans couvrir totalement la préparation.

Faire gratiner au four à 170-180° pendant 3/4h.

Déguster bien chaud.

BON APPETIT