

Luxembourg

Bouneschlupp (soupe aux haricots verts)



Pas de véritable repas au Luxembourg sans pomme de terre ! Les ancêtres des Luxembourgeois le savaient si bien que la "truffe du pauvre", importée au XVI^e siècle d'Amérique du Sud en Europe, constitua, outre le lait et le pain, l'aliment de base de la population pendant des décennies. Selon un adage en vogue vers 1850 dans le Grand-Duché naissant, c'est seulement après avoir mangé dix-huit fois des pommes de terre que le paysan sait que dimanche est de retour...

Ceci explique sans doute que la soupe nationale, bien que qualifiée de « soupe de haricots verts », contient également quelques savoureux tubercules !

Ingrédients :

- 500 g de haricots verts larges ;
- 1 carotte ;
- 1 oignon ;
- 1 poireau ;
- 1/8 céleri-rave ;
- 4 grosses pommes de terre ;
- 2 l d'eau ;
- 250 g de lard fumé ;
- ¼ l de lait ;
- 1/8 l de crème fraîche ;
- 1 cuillère à soupe de graisse.

Préparation :

Faire suer à la graisse les haricots coupés en morceaux et les légumes émincés. Ajouter l'eau et le lard fumé. Laisser cuire pendant 1 heure.
Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en petits dés.
A la fin de la cuisson retirer le lard fumé, le couper en petits morceaux et le remettre dans la soupe.
Verser le lait, et juste avant de servir la crème fraîche.
Rectifier l'assaisonnement.

Le conseil du chef :

Accompagner cette soupe de crêpes de pommes de terre ou de gaufres.
(Eisekuchen)