



# ATELIER CUISINE

## 1ère partie : LEBBENCSLEVES

20 novembre 2024

### Ingédients (pour 4 personnes) :

- 2 tomates
- paprika doux
- 1 oignon
- 4 pommes de terre
- 2 poivrons verts
- 4 tranches de lard fumé
- 8 plaques de lasagne
- carvi et sel

L'ambiance était bonne.

La soupe aussi!



Avant

Après



### Préparation :

1. Lebbencs : Casser les plaques de lasagne en huit petits carrés.
2. Les étaler sur une plaque. Les faire griller 10' à 240° (sans uniformité).
3. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits quartiers.
4. Émincer les oignons.
5. Couper les tranches de lard en lardons.
6. Épépiner les poivrons et les trancher.
7. Couper les tomates en cubes.
8. Faire revenir les lardons dans une cocotte avec un peu d'huile.
9. Ajouter les oignons et les faire roussir.
10. Ajouter les pommes de terre, 1 càs de paprika, les poivrons et les tomates.
11. Rajouter au moins 2 litres d'eau et une càc de carvi.
12. Saler, couvrir et faire bouillir.
13. Rajouter les lebbencs et attendre que ça bout.
14. La soupe est prête au bout de 20' environ.



Avant

Lebbencs

Après

