



## Les recettes de nos terroirs

### LE LIMOUSIN

#### 1 - RECETTE DE LA BREJAUDE

#### Ingrédients

- 250 gr de lard frais avec sa couenne
- 1 chou-4 pommes de terre- 4 carottes-4 poireaux-6 raves ou navets.

1. Eplucher les légumes, les couper en morceaux
2. Quadriller d'incisions la surface du morceau de lard laissé entier en laissant intact la couenne.
3. Mettre à bouillir 2 litres d'eau avec le lard et laisser cuire pendant 1 heure. Egouttez. Séparez le lard tendre de la couenne, émiettez le avec une fourchette et du sel, ainsi *brejé*, le lard peut être remis dans l'eau.
4. Ajoutez le chou et les autres légumes pour 2 heures de cuisson à petit bouillon.
5. Dans la soupière arroser de bouillon de larges tranches de pain bis puis recouvrir de légumes et de lard....

ON PEU DÉGUSTER.....



Cette recette vous est proposé par

Sylvia CHASSARD  
LOU GERBASSOU  
AMBAZAC (87)