

# La Soupe aux Choux d'Anne

Ingrédients : pour 4 personnes ripailleuses

- 2 choux
- 3 gros oignons,
- 1 kg de graisse de Noël (cantal jeune),
- 1 kg de Laguiole.
- 1kg et demi de pain rassis,
- Four à 210 pendant une heure.

Recette :

1 &ndash; Dans un plat profond, mettre un peu d&rsquo;huile.

2 &ndash; Placer les tranches fines de pain au fond du plat.

3 &ndash; Combler les espaces avec des petits bouts de pain.

4 &ndash; Mettre le chou non égoutté (pas trop épais).

5 &ndash; Mettre une couche de Laguiole, pas trop serré.

5 &ndash; Remettre une couche de pain en tassant bien.

6 &ndash; Redéposer une couche de chou bien mouillé avec oignon.

7 &ndash; Rajouter par-dessus une couche de graisse de Noël.

8 &ndash; Recommencer trois fois l&rsquo;opération et finir par une couche de Laguiole.