

## La garbure de Coucy

Par *Anonyme*

Créé le 17/07/2010 11:00

Cinq cents ans d'histoire, quatre heures de préparation et beaucoup d'amour, une garbure, ça se mérite. Soupe traditionnelle picarde, elle est mise à l'honneur à Coucy-le-Chateau où on la sert traditionnellement à l'issue de visites aux flambeaux.

A l'origine, au Moyen-Age elle était constituée des restes des repas qu'on rempotait dans la marmite. Des légumes, beaucoup d'os pour donner du goût, un peu de viande.

Aujourd'hui, la recette a été adaptée pour régaler vos papilles.

### Préparation

Pour six personnes, comptez

- trois carottes
- six pommes de terre
- deux navets
- un poireau
- un demi-chou vert
- 200 grammes de haricots de Soissons
- trois oignons
- un talon de jambon
- six cuisses de confit de canard
- sel, poivre.

Éplucher le tout puis le mettre dans de l'eau chaude. Porter à ébullition puis laisser cuire trois heures.

Il n'y a plus qu'à déguster bien chaud ce plat bien d'ici. Depuis 2006, le comité régional du tourisme lui a décerné l'étiquette de « produit image de la Picardie ».

### Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Des légumes, un peu de viande... voilà la garbure.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/a-la-une/la-garbure-de-coucy>