

## Recette originale de la soupe de ribelmaïs de la vallée du Rhin

avec du jambon de campagne Malbuner  
et du gendarme paysan Malbuner

Ingrédients pour 5-6 portions, temps de préparation env. 40 minutes



### Soupe de Ribelmaïs de la vallée du Rhin:

- 1 CS de beurre
- 1 oignon coupé finement
- 50 g d'ail haché finement
- 100 g de chou coupé en lanières fines
- 100 g de céleri coupé en lanières fines
- 150 g de carottes coupées en lanières fines
- 60 g de Ribelmaïs de la vallée du Rhin AOP
- 1.2 lt de bouillon de viande
- 1 bouquet de feuilles de laurier avec du clou de girofle

#### Ajouter:

- 50 g de gendarme paysan Malbuner coupé en petits dés
- 80 g de jambon de campagne Malbuner coupé en lanières fines (julienne)
- ½ bouquet de persil finement haché
- 2.5 dl de crème entière
- Sel, poivre si nécessaire

### Préparation:

- Faire chauffer le beurre dans une grande poêle.
- Faire revenir dans le beurre l'oignon, les feuilles de laurier et les légumes.
- Ajouter le ribelmaïs et faire rapidement revenir.
- Mouiller la viande avec le bouillon.
- Réduire la chaleur et couvrir pour laisser cuire à feu doux.
- Après env. 20 minutes de cuisson, ajouter le gendarme, le jambon de campagne et le persil.
- Après 10 minutes supplémentaires, ajouter la crème.
- Assaisonner avec du poivre et du sel, et si nécessaire avec un peu de bouillon.
- Retirer les clous de girofle et les feuilles de laurier.

