

Bouneschlupp

Un plat traditionnel luxembourgeois avec une touche moderne

Le Bouneschlupp est une soupe copieuse aux haricots verts, emblématique de la cuisine luxembourgeoise. Préparée traditionnellement avec du lard fumé, des pommes de terre et de la crème, cette recette rustique reflète les origines rurales du pays et son attachement aux plats simples et réconfortants. Si la version classique reste populaire, des variantes modernes, végétariennes ou plus raffinées, gagnent du terrain. À la maison ou au restaurant, le Bouneschlupp reste une belle expression du patrimoine culinaire luxembourgeois.

Ingédients

pour 4 personnes

500 g de haricots verts (surgelés ou frais)
150 g de lard fumé, coupé en dés
2 pommes de terre farineuses, coupées en dés
1 oignon, finement haché
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
1 litre de bouillon de légumes ou de viande
100 ml de crème
Sel, poivre, muscade

Préparation

- 1 Éplucher et couper les pommes de terre en dés. Hacher finement l'oignon. Préparer les haricots surgelés (sans les décongeler). Si haricots frais, les équeuter et couper en morceaux.
- 2 Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis ajouter le lard et faire dorer.

- 3 Saupoudrer de farine et mélanger une minute pour faire légèrement dorer.
- 4 Ajouter les pommes de terre, verser le bouillon, et laisser mijoter 10 minutes.
- 5 Ajouter ensuite les haricots surgelés et laisser mijoter encore 20–25 minutes. (Si haricots frais, les ajouter en même temps que les pommes de terre.)
- 6 Incorporer la crème et assaisonner avec sel, poivre et muscade.
- 7 Servir bien chaud, de préférence avec du pain.