

# FICHE PRATIQUE



## LA SOUPE AU COCHON (1)

*Pour 30 personnes environ*

### Matériel nécessaire

Une casserole type « Faitout » (34 litres)  
Une louche grande contenance (1/3 de litre)  
Un réchaud type « Tripatte »  
Une bouteille de gaz Butane  
30 bols en plastique jetables  
Cuillers à soupe en plastique jetables  
Serviettes papier  
Gobelets en plastique jetables  
Sac poubelle  
Une glacière  
Un véhicule  
2 Thermos de 1 l.

### La soupe au cochon

**Préparation** : 2 heures par 2 personnes

**Cuisson** : 3 heures

#### **Ingrédients :**

2 kg de lard fumé  
1 oreille de cochon  
2 pieds de cochon  
2 queues de cochon  
1 kg d'oignons  
2 kg de carottes  
2 kg de navets  
2 kg de pommes de terre  
1 kg de poireaux  
1 kg de céleri en branches  
gros sel

#### **En plus....**

5 litres de vin de pays de l'Hérault  
6 baguettes  
6 Camembert  
4 grandes barres de Quatre/quart breton  
Clémentines  
250g de café + sucre

# FICHE PRATIQUE



## LA SOUPE AU COCHON (2)

Le matériel est acheté ou récupéré est réutilisé pour chaque distribution, sauf les bols, gobelets, cuillers et serviettes papier qui sont jetés.

Les légumes sont épluchés, lavés et coupés en petits morceaux. La viande est également coupée en petits dés. La soupe doit être consommée sans avoir besoin d'utiliser un couteau.

Le tout est mis à cuire dans l'eau, ajouter du gros sel. Il ne faut pas mettre trop d'eau : on dit « soupe » au cochon, mais le résultat final est bien moins liquide qu'une soupe classique.

Il faut compter 3 heures de cuisson, vérifier que les légumes et la viande sont bien cuits.

Transvaser la soupe dans la glacière : elle conserve au chaud et, en plus, elle est hermétique : pour le transport, pas de problème de renversement.

Une personne donne, à chaque convive : un bol de soupe + une serviette en papier.

Une autre donne un morceau de pain.

Une autre le gobelet de vin.

Le fromage et le dessert sont distribués après.

Le café sera préparé à l'avance et apporté dans des Thermos. Un Thermos déjà sucré (8 morceaux pour 1 l. de café) et un Thermos non sucré.

Les vêtements sont proposés en dernier.

Prévoir des dépliants de l'association pour les passants.

Prévoir un sac poubelle, laisser le secteur intact : très important.

Pas de file d'attente ni d'ordre de passage : ambiance gauloise oblige !! Seule condition requise pour dîner avec nous : manger du cochon. En cas de doute, demander la carte d'adhérent à l'association Solidarité Des Français. Si la personne n'est pas en possession de sa carte, prendre ses coordonnées et lui signifier que son adhésion sera accordée lorsqu'elle fournira ses 2 parrainages d'adhérents à cours de cotisation (voir nos statuts). Bien faire comprendre que nous n'avons déjà pas assez pour les nôtres.

Attention, fromage, dessert, café, vêtements, friandises, vont avec la soupe au cochon : pas de soupe, pas de dessert.....Le seul mot d'ordre de notre action : les nôtres avant les autres.