



Soupe aux choux

Par vision-plaisir

La soupe est réalisée à partir de légumes de saison. A base de chou blanc, carottes et de navet. De la charcuterie vient compléter le potage.

Ingrédients: 8 personnes

- 1/2 chou blanc
- 3 pommes de terre
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 1/2 oignon
- 1 blanc de poireau
- 3 carottes
- 2.5 litres d'eau
- 200g de lardons nature
- 150g de navets
- 1/2 saucisson a l'ail





Réalisation:



Eplucher et émincer les oignons. Les suer dans une casserole avec une noisette de beurre. Ajouter le blanc de poireau et les carottes émincées. Continuer à faire revenir sans coloration puis mouiller avec les 2,5 litres d'eau. Y mettre les deux cubes de bouillon de bœuf. Cuire pendant 30 minutes et ajouter le chou blanc et navets émincés. Cuire 30 minutes et ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux. Continuez la cuisson pendant environ 20 minutes. Ajouter dans la soupe les lardons et le saucisson à l'ail coupés en demi-tranches. Cuire 15 minutes et vérifier l'assaisonnement. Servir avec des tranches de pain grillées. Cette recette peut faire office d'un plat complet.

