



Soupes

Soupe à la choucroute aux pommes et saucisse fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de lard fumé (maigres)
200 millilitres de crème aigre
1 litre de bouillon de viande
1 cuillère à soupe de farine
1 saucisse fumée
500 grammes choucroute (au vin)
2 pommes (rouges)
2 gousses d'ail
8 échalotes
1 cuillère à café poudre de paprika
2 feuilles de laurier
3 brins thym
4 cuillères à soupe huile de tournesol
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez l'huile dans une casserole à soupe et faites-y revenir les échalotes et l'ail sans les colorer. Ajoutez les lardons et le paprika en poudre puis cuisez 2-3 minutes.

Saupoudrez la farine par-dessus et cuisez encore 1-2 minutes. Ajoutez le thym, les feuilles de laurier, la choucroute et le bouillon de viande et cuisez doucement environ 5 minutes.

Déposez la saucisse fumée dessus et cuisez doucement environ 15 minutes. Retirez la saucisse de la casserole. Incorporez les cubes de pomme et la crème aigre à la soupe. Ne faites plus cuire.

Coupez la saucisse en rondelles que vous incorporez à la soupe. Salez et poivrez. Un délice avec du pain de seigle avec de la moutarde.

