



Les plats principaux

Soupe pour se réchauffer

Pour 6 personnes.

Ingrédients

80 grammes de chou frisé (en lamelles)
1 carotte (en fines rondelles)
150 grammes de patates douces (en dés)
1 échalote (hachée)
1 poireau (en fins anneaux)
3 pommes de terre (en dés)
1 saucisse fumée
1 litre de bouillon de légumes
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la saucisse fumée en rondelles que vous faites frire brièvement dans une grande casserole profonde.

Mettez une noix de beurre dans la casserole et faites revenir vitreux l'échalote et le poireau. Ajoutez les rondelles de carotte, les dés de pomme de terre et de patate douce et faites encore cuire le tout 5 minutes.

Ajoutez le bouillon déjà chaud et portez à ébullition pendant 10 minutes. Ajoutez le chou frisé et la saucisse fumée et faites encore cuire 10 minutes. Assaisonnez de poivre et sel selon le goût.

Conseil: Vous pouvez éventuellement remplacer les pommes de terre par des haricots blancs. Ajoutez-les alors juste à la fin du temps de cuisson.

