

Soupe paysanne au chou



Pour 4 personnes :

1 petit chou vert frisé ou 1/2 moyen

2 poireaux + 3 carottes

2 navets + 1 branche de céleri

4 saucisses fumées

1 bouquet garni

Beurre, sel et poivre

- Eplucher les navets et les carottes. Les tailler en dés et en bâtonnets. Laver les poireaux et les couper en rondelles.
- Ôter les 1ères feuilles dures du chou et retirer le trognon. Emincer le reste des feuilles.
- Faire fondre un beau morceau de beurre dans une cocotte et y faire revenir tous les légumes (sauf le céleri branche), jusqu'au début de coloration. Faire cuire, à couvert et à feu très doux, pendant 15 minutes environ.
- Au bout de ce temps, ajouter 1,5 litres d'eau, le bouquet garni, le céleri branche coupé en petits tronçons et un peu de sel et de poivre.
- Faire mijoter à feu doux, pendant 1 heure, à couvert.
- 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les saucisses fumées, coupées en tranches épaisses. Laisser mijoter à couvert jusqu'à la fin de la cuisson.

BET
SANDRA