SOUPE AUX LÉGUMES ET À LA SAUCISSE DE MORTEAU

INGRÉDIENTS

- 1 chou vert
- 1 saucisse de Morteau
- 3 carottes
- 3 pommes de terre
- 2 poireaux
- 1 cube de bouillon
- 1 cs de persil haché
- 2l d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Enlever la partie dure du chou et les premières feuilles. Le couper en 4. Le laver soigneusement et le trancher en lanières.

Éplucher les carottes, les pommes de terre. Les laver et couper en gros cubes.

Enlever le pied et les premières feuilles de poireaux. Les fendre en 2, les laver soigneusement.

Couper la saucisse de Morteau en tranches d'environs 1,5cm d'épaisseur.

Dans 1 grande cocotte, mettre tous les ingrédients. Ajouter 2 litres d'eau et du sel. Couvrir et porter à ébullition.

Quand le chou a réduit, ajuster le niveau d'eau.

Laisser cuire à petits bouillons, à découvert pendant 30min. Servir bien chaud !