

Soupe de lentilles vertes à la saucisse de Morteau



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Pour changer des traditionnelles soupes de légumes, cette soupe est tout particulièrement appréciée après une balade sur le marché de Noël quand il fait froid.

Ingrédients

- 180 g de lentilles vertes du puy
- 1 saucisse de morteau
- 1 barquette d'allumettes de lardons
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 2 carottes
- 2 poireaux
- 2 navets
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 2 échalotes
- persil, thym et feuille de laurier

Préparation

- 1 Eplucher tous les légumes et les couper en morceaux.
- 2 Dans une cocotte en fonte, faire revenir les lardons. Ajouter tous les légumes y compris les lentilles, le persil, le thym et la feuille de laurier. Recouvrir avec le bouillon de volaille préparé à partir d'un bouillon cube.
- 3 Porter à frémissements et laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes.
- 4 Ajouter la saucisse de Morteau et cuire encore 20 minutes.
- 5 Retirer la saucisse, la couper en morceaux. Goûter la soupe et rectifier l'assaisonnement. Servir le tout dans des assiettes creuses. Ajouter quelques tranches de pain grillé.
- 6 Voilà un repas complet et une soupe pleine de saveurs, très bonne par grand froid! Une petite astuce : j'ai ajouté dans mon assiette une cuillère à café de moutarde avant de servir la soupe. Cela relève super bien l'ensemble!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

