

Soupe de légumes à la saucisse de Montbeliard à l'autocuiseur

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poireau

6 carottes

2 pommes de terre

1 oignon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

2 feuilles de chou blanc (ou chou chinois)

1 cube de bouillon de légumes

2 ou 3 saucisse de Montbéliard

2 cuil à soupe de moutarde forte de Dijon

2 cuil à soupe d'huile d'olive

une pincée de sel

Préparation :

Épluchez puis lavez tous les légumes.

Pelez l'oignon et hachez le finement.

Coupez les poireaux en morceaux d'environ 1 cm de longueur et les autres légumes en dés de 5 mm de côté.

Lavez les feuilles de chou, ôtez-en les grosses côtes et coupez les grossièrement.

Préchauffez l'autocuiseur.

Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve de l'autocuiseur

Faites y revenir l'oignon haché pendant environ 4 min puis ajoutez les poireaux, les carottes, les pommes de terre et les feuilles de chou.

Ajoutez le cube de bouillon de légumes et mouillez à hauteur avec de l'eau, salez. Fermez le couvercle et programmer sur » **PRESSION** » pour 30 min

Au bout de ce laps de temps, ajoutez les saucisses de Montbéliard, refermez le couvercle et programmer sur » **MIJOTER** » pour 20 min.

Enlevez les saucisses, coupez les en morceaux, ajoutez la moutarde dans la soupe et remettez les saucisses, bien mélanger le tout.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!