

Soupe paysanne aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de lentilles vertes

4 pommes de terre

1 oignon

200 g de lardons fumées

2 saucisse fumée

1,5 L de bouillon de volailles

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes.

Epluchez et coupez finement l'oignon

Faites-le revenir dans une cocotte avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez les pommes de terre et les lentilles, faites revenir le tout 5 min.

Versez le bouillon de volailles (2 cubes de bouillon et 1,5 L d'eau) et faites cuire a feu doux pendant 1 h.

Mixez le tout.

Coupez la saucisse en petits dés.

Faites revenir les lardons et les dés de saucisses dans une poêle avec 1 cuil à soupe de beurre.

Une fois que les lardons et la saucisse est un peu coloré, versez les dans la soupe.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!