

SOUPE-REPAS AUX POMMES DE TERRE ET AUX SAUCISSES



- 1 c. à tab d'huile d'olive
- 1 lb (500 g) de saucisses italiennes coupées en tranches de 1 po (2,5 cm)
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 3 tasses de pommes de terre pelées, coupées en cubes
- 1/2 c. à thé de fines herbes séchées à l'italienne
- 1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
- 1/4 c. à thé de flocons de piment fort
- 3 tasses d'eau
- 1 tasse de bouillon de poulet réduit en sel
- 2 tasses de feuilles de bette à carde (ou épinards) tassées, hachées grossièrement
- 1/2 tasse de parmesan râpé

-Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les saucisses et les faire dorer de 4 à 5 minutes en brassant de temps à autre. Réserver dans un bol. Dégraisser la casserole. Ajouter l'oignon, l'ail, les pommes de terre, les fines herbes, le poivre et les flocons de piment fort. Cuire à feu moyen, en brassant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.

-Ajouter l'eau et le bouillon et porter à ébullition. Ajouter les saucisses réservées, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque tendres. Ajouter la bette à carde et poursuivre la cuisson, à couvert, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Au moment de servir, parsemer chaque portion du parmesan.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***