

SOUPE RUSTIQUE AUX LÉGUMES ET AUX SAUCISSES

Ingrédients : 5-6 portions

- 1-2 c. à soupe (15-30 ml) d'huile d'olive
- 3 saucisses (375 g) de porc (italiennes ou autres, dans mon cas au goût de côtes levées)
- 1 oignon jaune tranché en lanières
- 1 c. à thé (5 ml) de romarin séché entier, moulu au mortier
- 1 grosse carotte, pelée et coupée en rondelles d'environ ½ po (1 cm)
- 1 panais, pelée et coupé en rondelles d'environ ½ po (1 cm)
- 1 branche de céleri tranchée en tronçons d'environ ½ po (1 cm)
- ½ tasse comble (70 g) de rutabaga pelé et coupé en cubes d'environ 1 po (2 cm)
- ½ tasse comble (70 g) de patate douce pelée et coupée en cubes d'environ 1 po (2 cm)
- 2-3 grosses gousses d'ail, hachée finement
- 5 tasses (1,25 L) de bouillon de bœuf
- 2 tasses (500 ml) de tomates en dés en boîte
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 1/3 tasse (28 g) de fleurons et tiges de brocoli
- 2 oz (56 g) d'épinards congelés (2 cubes, ou environ 1 tasse d'épinards frais hachés)
- Sel et poivre
- Fromage râpé goûteux au goût (j'avais du cheddar fort)

Préparation :

1. Dans une casserole, faire bouillir les saucisses 4-5 minutes. Égoutter.
2. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen doux. Y faire dorer les saucisses durant quelques minutes en les retournant souvent.
3. Ajouter l'oignon et le romarin et poursuivre la cuisson 2-3 minutes.
4. Ajouter la carotte, le panais, le céleri, le rutabaga, la patate douce et l'ail haché et bien mélanger. Cuire une minute de plus.
5. Ajouter le bouillon de bœuf, les tomates et la feuille de laurier. Assaisonner.
6. Porter le tout à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter doucement à couvert durant une quinzaine de minutes.
7. Retirer les saucisses et les trancher sur le long. Couper en demi-rondelles d'environ ¼ po (0,5 cm) et les remettre dans la casserole.
8. Ajouter le brocoli et les cubes d'épinards. Cuire une dizaine de minutes.
9. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir garni de fromage râpé au goût si désiré.

Source : largement inspiré par une recette de *Les 60 meilleures soupes du monde... Point final*, Véronique Paradis, Édition Cardinal, 2012

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 2 mai 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/05/soupe-rustique-aux-legumes-et-aux.html>